



## Programa

- **Duración:** 1h30min de curso, 1 día de aprendizaje\*
- **Dificultad:** Fácil

### Capítulo 1 : Todo lo que debe saber de la receta

- ¿Cuál es la receta para el pan de chocolate de mantequilla pura?
- ¿Cuáles son los ingredientes y el equipo necesarios para elaborar croissants

El primer capítulo le permite entender cuales son los ingredientes y equipo necesarios para empezar la producción de Pan de chocolate.

### Capítulo 2 : Elaborar la masa de hojaldre fermentada

- ¿Cuáles son las características específicas de una masa de hojaldre fermentada?
- ¿Cuál es la función de cada ingrediente en la elaboración de la masa

El segundo capítulo presenta la masa que tiene que producir para la producción de Pan de chocolate. Esa es la etapa clave en la realización de Bollerías.

### Capítulo 3 : Elaborar el croissant

- ¿Cuáles son las técnicas que debe conocer?
- ¿Cómo identificar los defectos de un Pan de chocolate y cómo resolverlos?

Este último capítulo de la formación le permite dominar una producción homogénea gracias a la comprensión de las técnicas de fabricación y los elementos claves que debe tomar en cuenta.

**\*Accesibilidad:** Tendrá acceso al curso 24/24 y 7/7 desde nuestra plataforma de formación, y eso durante 21 días después de su fecha de inscripción.

La duración del curso es indicativa. Es importante seguir el curso a su ritmo. La duración de aprendizaje corresponde a la lectura, relectura del curso, a la toma de notas y al quiz final. Podrá usted seguir el curso 5 veces y empezar el quiz cuando listo. Puede hacer el quiz 3 veces.

## Objetivos

- Fabricar el Pan de chocolate
- Descubrir las etapas de fabricación, los ingredientes y el equipo necesario
- Entender los parámetros claves en su ámbito de producción

## Los + de la formación

- Una receta aprobada por panaderos reconocidos.
- Videos explicativas para cada etapa clave
- Trucos y consejos de nuestros expertos para adaptar la receta.
- Atestación de formación

## ¿ Para quien?

- Profesionales encargados de la producción de productos de panadería
- Jefes de equipos de producción
- Vendedores en el área de panadería