

CURSO DE DESAYUNOS Y BOLLERÍA

SKU: N / A | Categorías: [Cocina presencial](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Curso de Desayunos y Bollería

Horas adaptables a necesidad

Objetivo:

Capacitar a los profesionales de la restauración en la elaboración de desayunos y productos de bollería, dominando técnicas esenciales para preparar masas fermentadas y hojaldradas, así como en la creación de productos frescos, sabrosos y bien presentados, que añadan valor a la oferta matutina de sus establecimientos.

Contenido:

1. Introducción a los Desayunos y la Bollería:

- Importancia del desayuno en la restauración y tendencias actuales.
- Diferencias entre masas fermentadas y hojaldradas.
- Equipamiento y herramientas básicas para la elaboración.

2. Preparación de Masas Fermentadas:

- **Masa de Brioche:** técnicas de amasado, fermentación y enriquecimiento.
- **Pan de Leche y Bollos Suaves:** preparación de masas esponjosas y saborizadas.
- Técnicas de fermentación controlada y almacenamiento.

3. Elaboración de Bollería Hojaldrada:

- **Croissants:** laminado de masa, formado y horneado para obtener un hojaldre crujiente y aireado.
- **Pain au Chocolat:** técnicas de laminado y relleno con chocolate.



- **Ensaimadas:** amasado, fermentación y cocción de este clásico de la bollería.
- **Caracolas de Canela (Cinnamon Rolls):** elaboración, relleno y glaseado.

4. Desayunos Complementarios: Panes y Repostería:

- **Panecillos y Focaccias:** elaboración de panecillos ligeros y sabrosos.
- **Scones:** preparación y variaciones con frutas y esencias.
- **Tortas y Magdalenas:** recetas clásicas para acompañar desayunos.

5. Presentación y Servicio de Desayunos y Bollería:

- Estrategias de presentación atractiva para buffets y servicios individuales.
- Técnicas de emplatado y acompañamientos (mermeladas, mantequillas, frutas).
- Organización de la oferta matutina: selección de productos y rotación.

6. Optimización del Trabajo y Conservación:

- Planificación de la producción: mise en place y preparación anticipada.
- Técnicas de conservación y regeneración para mantener la frescura.
- Estrategias de almacenamiento y manejo de productos para minimizar desperdicios.

Este curso intensivo de 8 horas está diseñado para ser altamente interactivo y práctico, permitiendo a los participantes aplicar inmediatamente lo aprendido en sus propias cocinas profesionales.

¡Despierta tus mañanas con nuestro curso presencial de Desayunos y Bollería! Sumérgete en el arte de preparar exquisitas delicias matutinas que transformarán cualquier desayuno en una celebración. Aprenderás a elaborar croissants crujientes, panes recién horneados y bollos suaves y esponjosos, todo con técnicas perfeccionadas por expertos. Cada sesión está diseñada para que domines los secretos de la bollería y el pan casero, llenando tu cocina con aromas irresistibles y sabores que cautivarán a todos. ¡Únete a nosotros y convierte cada mañana en una experiencia gourmet con tus propias creaciones de desayuno!

Síguenos en: [Instagram](#)

