

Taller práctico 2026

Panadería contemporánea

Panes rústicos y hogazas, reversiones de baguetes, sin TACC, panes del mundo y especialidades para diferentes ocasiones.

Duración: 5 clases demostrativas y prácticas

Día y horario: Lunes de 18.30 a 22 h

Inicio: 19 de octubre de 2026 - **Fin:** 16 de noviembre de 2026



Panadería contemporánea

Este programa va a guiarte a través del universo de la panadería de autor y las técnicas de fermentación del mundo. Una experiencia técnica e intensiva enfocada en el dominio de harinas especiales, masa hojaldrada y formatos internacionales para llevar tus creaciones de panadería al más alto nivel profesional.

Contenidos

Panes rústicos, de cereales y granos especiales: Formulación y horneado de panes con harinas alternativas (arroz integral, espelta, centeno New York Style), pan rústico de papa, pan multigrano y panes aromatizados con frutas y sidra.

Técnica de baguettes de tradición e innovación: Dominio de la baguette francesa clásica, variantes vienesas y combinaciones gourmet como chocolate con cranberries.

Panes de molde, miga y estructura suave: Elaboración técnica de pan lactal, pan marmolado, variaciones dulces de miga con canela y pasas, y el esponjoso pan de molde estilo coreano.

Laminados, masas hojaldradas y panes del mundo: Desarrollo del Petit Pain Feuilletée (pan hojaldrado), panes planos orientales como el pan libanés con za'atar y entrega final del trabajo práctico.



Chef Joaquín Glani

Panadería contemporánea



► **Inicio:** 19 de octubre de 2026 - **Fin:** 16 de noviembre de 2026



Duración:

5 clases demostrativas y prácticas
1 vez por semana



Días y horarios:

Lunes de 18.30 a 22h



Diploma Ott:

Panadería contemporánea



Panadería Contemporánea

Valor en un solo pago: **348.000.-**

Valor en 2 cuotas: **204.000.-** cada cuota

La primera cuota se abona antes del 30 de septiembre, la segunda cuota se abona antes de iniciar el curso.

Material incluido:

- Materia prima para talleres
- Recetario digital
- Apuntes teóricos digitales
- Delantal y gorro

**¡Cupos
limitados!**

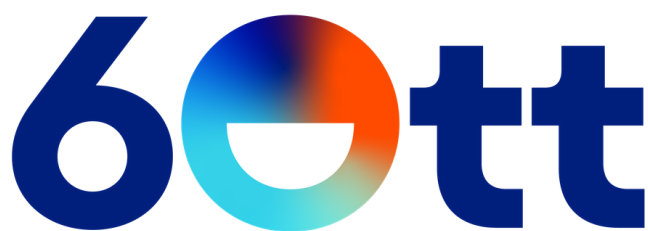
***El curso incluye delantal y gorro. Los alumnos deberán asistir con remera blanca lisa o chaqueta blanca (con logo Ott o sin logo), pantalón negro o de cocinero y calzado cerrado.**

En caso de querer adquirir el uniforme completo que incluye chaqueta y pantalón reglamentario pueden dirigirse a la tienda online de El Forjador: forjador.com.ar

Requisitos para la inscripción

- DNI
- Este curso es una capacitación de panadería de especialidad, requiere conocimientos previos.





**60 años formando
profesionales
con alma**



**EDUARDO COSTA 848, ACASSUSO · BUENOS AIRES · ARGENTINA
INFO@OTT.EDU.AR · WAPP + 54 9 11 4475 6118 · 54 11 4792-1958**