

Bollería en tendencia

Día y horario: Martes de 18.30 a 22 h

Inicio: 22 de septiembre de 2026

4 módulos para perfeccionarte en Bollería Profesional

Medialuna clásica y actual, croissant, New York roll, bollería vegana, especiales navideños y... ¡Más!



Bollería en tendencia

Técnicas fundamentales y avanzadas de viennoiserie y laminado artesanal. Hojaldrado a mano, fermentaciones de precisión y formatos en tendencia internacional.

Contenidos - Elegí tu módulo preferido

22 de septiembre - 1 clase

1 **Medialunas de manteca tradicionales y actuales**

Receta clásica argentina y técnicas actuales; amasado, laminado, uso de recortes y elaboración de almíbar técnico.

6, 13 y 20 de octubre - 3 clases

2 **Laminados a mano, croissant, lievito madre y NYC Rolls:**

Desarrollo integral de masa de croissant elaborada 100% a mano, técnicas de hojaldrado manual, armado de NYC Rolls y elaboración de rellenos dulces y salados para alta pastelería.

27 de octubre, 3 y 10 de noviembre - 3 clases

3 **Últimas tendencias, bollería vegana e innovación:**

Formatos de tendencia como moños rellenos, flat croissants bañados en chocolate y rolls tricolor con rellenos artesanales. Masa de hojaldre 100% plant-based y recetas alternativas como focaccia dulce y piezas rellenas. Fermentación con lievito madre.

17 de noviembre - 1 clase

4 **Especiales navideños y tradición internacional:**

Grandes íconos de las fiestas, como el Panettone tradicional y la clásica Galette des Rois francesa para Reyes. Masa madre de cultivo denso, amasado complejo, tiempos de fermentación, métodos de cocción y técnicas para maximizar la vida útil del Pandoro. Técnicas de horneado, amasado, boleado y masa hojaldrada para piezas festivas.

Bollería en tendencia



Inicio: 22 de septiembre - **Fin:** 17 de noviembre



Duración:

4 módulos - 8 clases demostrativas y prácticas
1 vez por semana



Días y horarios:

Martes de 18.30 a 22h



Diploma Ott:

Bollería en tendencia



Bollería en tendencia

Valores por módulo:

Módulo de 1 clase: **150.000.-**

Módulo de 3 clases: **450.000.-**

Promo por 4 módulos (8 clases) en un solo pago: 984.000.-

Material incluido:

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

¡Cupos
limitados!

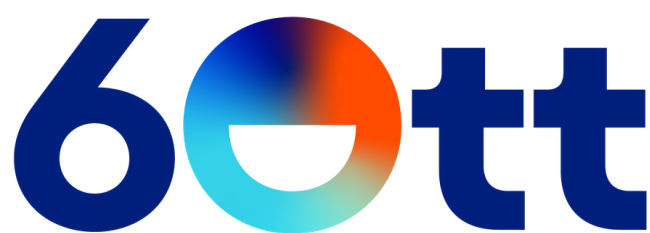
***El curso incluye delantal y gorro. Los alumnos deberán asistir con remera blanca lisa o chaqueta blanca (con logo Ott o sin logo), pantalón negro o de cocinero y calzado cerrado.**

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 profesional que requiere las nociones básicas de bollería y laminados.





**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**