



Curso panadería

Sesión 1

Bolillo

Bolillo con epazote

Baguette con orégano

Sesión 2

Pan blanco con hoja santa

Pan blanco con un toque de cebolla

Telera

Sesión 3

Ciabatta

Mini chapata de aceitunas, nueces y tocino

Pan de chocolate y pistaches

Pan con queso

Sesión 4

Rol de canela

Rol dulce de romero

Colchón de naranja



Sesión 5

Brioche

Bollo

Pan de centeno con higos y avellanas

Sesión 6

Pan dulce de regaliz y anís de grano

Pan de anís con ralladura de naranja

Sesión 7

Pan energético

Pan de centeno con frutos secos y miel

Panque de zanahoria

Sesión 8

Garibaldi

Madalenas clásicas de limón y canela

Mantecada

Pan de elote

Sesión 9

Panque de plátano

Panque de maracuyá

Panque de coco

Panque de guayaba con tomillo



Sesión 10

Panque de mamey y pixtle con chocolate y almendras

Panque de limón y chocolate

Panque tres leches tropical

Sesión 11

Pan con ajo

Pan multigrano

Pan de sándwich

Sesión 12

Babka de naranja confitada y pasitas

Conchas rellenas de mazapán

Sesión 13

Focaccia de masa madre con albahaca fresca

Focaccia con jitomate cherry y hierbas

Focaccia con queso emmental y cebolla caramelizada



Sesión 14

Panecito integral

Pan integral de avena y miel

Sesión 15

Pan de comino y menta

Pan rústico aromático

Sesión 16

Bollo de leche

Bollo de cardamomo