



RECETARIO

DIPLOMADO PANADERÍA

DÍA 1

Tema: Masas Batidas /Masas Quebradas

Muffins de plátano

Muffins de zanahoria

Muffins de fruta de temporada

Chino

Panqué marmoleado

Polvorón sevillano de cacahuate

Polvorón sevillano tricolor

DÍA 2

Tema: Masa quebrada / Galleteria

Polvorón mexicano

Galleta de Panadería

Galletas de chocochips

Galletas de avena

Galletas de nuez

Galletas de coco

DÍA 3

Tema: Masa hojaldradas / Masa quebrada leudadas

Orejas

Banderillas

Riheles de piña

Volovanes

Empanadas de Manzana

Bísquet mexicano

Bísquet americano

DÍA 4

Tema: Masa apastelada o paloteada

Ojos de buey

Roscas

Almohadas

Palomas

"S" azucaradas

Muffin Inglés

Scones dulces

Scones salados

DÍA 5

Tema: Masa fermentada (biscochos)

Conchas

Limas

Chilindrinas

Novias

Nubes

Espigas

Cemitas poblanas

DÍA 6

Tema: Masas blancas

Bolillos

Teleras

Foccacia

Baguete

Zepelín

DÍA 7

Tema: Masa fermentada Enriquecidas

Pan de caja

Pan de caja integral

Pan de centeno

Pan negro

Pan de tomate y perejil

DÍA 8

Tema: Masa fermentada y Masas Fritas

Hogazas

Sour bread

Pan de Feria

Donas Decoradas

Berlinesas

DÍA 9

Tema: Brioche

Cuernitos danés

Roles de canela

Bigotes con chocolate

Chocolatines

DÍA 10

Tema: Panes festivos

Pan de Muerto

Rosca de reyes

Panettone

Friut cake

Pan de Pulque