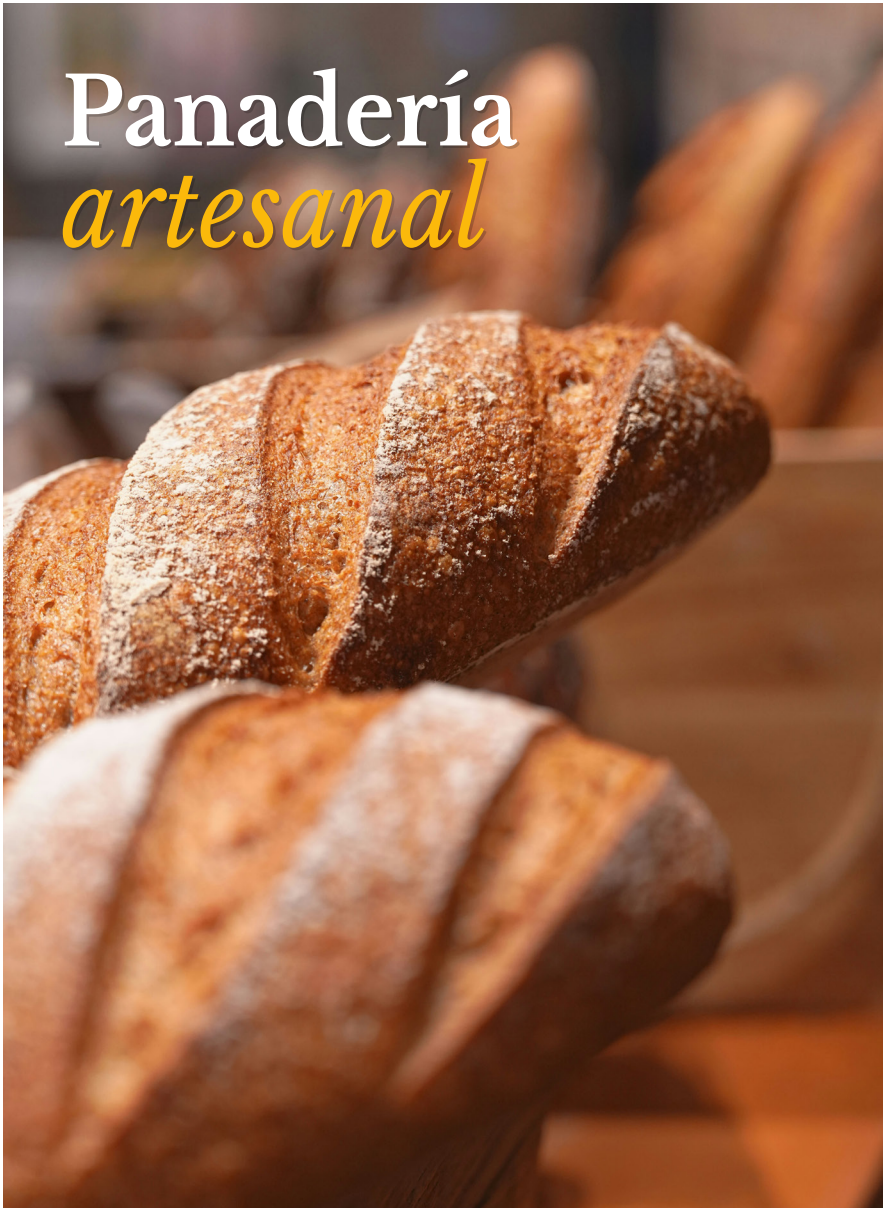
ESCUELA INTERNACIONAL

ARTEBIANCA

PANADERÍA · PASTELERÍA · GASTRONOMÍA

Panadería *artesanal*



INTENSIVO DE LUNES A JUEVES



Aprende a crear y mantener masa madre para elaborar panes artesanales.

Refuerza técnicas de panificación y descubre nuevas formas de preparar panadería de alta hidratación y bollería.

Desarrolla las habilidades necesarias para producir panes irresistibles de forma autónoma.

Lunes a Jueves.

Valor: $280.000.

100% práctico.

NO REQUIERE EXPERIENCIA PREVIA DE NINGÚN TIPO.

INCLUYE

- Insumos.
- Recetario con fichas técnicas.
- Pechera.
- Degustación y análisis de productos elaborados.
- Certificado de participación avalado por Escuela Internacional Artebianca.

Más información
escaneando el QR

CONTENIDOS

- Higiene y manipulación de alimentos.
- Equipos para producción.
- Teoría de masa madre: Creación, conservación, usos.
- Teoría de bollería.

ELABORAN

- Hogazas de masa madre.
- Baguette de masa madre.
- Bollería laminada: Facturas y Palmeras.
- Bollería laminada fermentada: Croissant, Pain au Chocolat, Danesas y medias lunas.

ESCUELA INTERNACIONAL ARTEBIA

PANADERÍA · PASTELERÍA · GASTR



Certificado.

Habilidades prácticas para producir con calidad.

ESCUELA INTERNACIONAL

ARTEBIANCA

PANADERÍA PASTELERÍA GASTRONOMÍA

+56 9 4277 0662
+56 9 4021 1606

contacto@artebianca.cl

www.artebianca.cl

@artebianca.cl

Exequiel Fernández 336 ñuñoa, Santiago

