"Panettone en Casa"

Master Class

Artiaga

DESDE 1931

GLUTEN MORGEN TV

Te doy la bienvenida a mi Master Class de Panettone en casa.

Acá encontrarás todos los pasos detallados y secretos, para lograr el mejor Panettone del Mundo, hecho por vos mismo!

Juan Artiaga.

Módulo 1:
Preparación Lievito Madre (Masa Madre)

Módulo 2:
Primer Impastro

Módulo 3:
Segundo Impasto

Módulo 4:
División de piezas y pre - forma

Módulo 5:
Pirlatura, Glassa y Horneado

Módulo 6:
Post - horneado

Módulo 7:
Panettone finalizado

ingresá aquí

www.glutenmorgentv.com/panettone

Conceptos y Utensilios

PANETTONE EN CASA CON JUAN ARTIAGA

En esta Master Class descubrirás todos los secretos para lograr hacer el mejor Panettone del Mundo, ¡en tu casa!

El Panettone es una de las elaboraciones más complejas y valoradas de la pastelería, cuando está bien logrado se distingue por la delicadeza en su textura, aroma y sabor.

A lo largo de este curso Juan Artiaga, Campeón Argentino de Panettone y finalista del Mundial de Panettone Italia 2021, te explicará el proceso completo de elaboración del Panettone, desde el inicio de la elaboración de la Masa Madre, su alimentación y cuidados, los distintos amasados, y todo lo necesario para que hornes un Panettone inolvidable, en tu casa!

¡Lucite haciendo el mejor panettone del mundo en tu casa!.

ingresá aquí

www.glutenmorgentv.com/panettone

MODULO 1

En este módulo encontrarás el paso a paso y todos los secretos para crear tu propia Masa Madre.

MODULO 2

En este módulo encontrarás toda la información necesaria para que tu primer amasado sea perfecto.

La temperatura, la técnica para incorporar los ingredientes y la masa madre, y la fermentación son una parte fundamental a la hora de elaborar panettone

ingresá aquí

www.glutenmorgentv.com/panettone

MODULO 3

En este módulo aprenderás cómo trabajar la masa durante el segundo amasado

Y TAMBIÉN A CÓMO INCORPORAR LOS INGREDIENTES RESTANTES DE LA MANERA CORRECTA.

MODULO 4

En este módulo Juan Artiaga te mostrará cómo dividir y pesar las piezas de panettone para llevarlas a su molde

ingresá aquí

www.glutenmorgentv.com/panettone

MODULO 5

Aquí encontrarás los últimos pasos previos al horneado:

GLASSA

PIRLATURA

HORNEADO

MODULO 6

En esta etapa final de la elaboración de Panettone en Casa, Juan Artiaga te explica cómo debe reposar el panettone

ingresá aquí

www.glutenmorgentv.com/panettone

MODULO 7

En este último módulo Juan te dará algunas pautas para que envases y conserves tu panettone

Juan Artiaga.

GLUTEN MORGEN TV

glutenmorgentv.com