



## Ton Cortés Ortiz

Head Baker & Consultant

[@tonatiuh.cortes](https://www.instagram.com/tonatiuh.cortes) | [ton.panettone@gmail.com](mailto:ton.panettone@gmail.com)

- **Mejor panettone tradicional del mundo 2024** – Coppa del Mondo de Panettone
- **2º Medalla de plata Panettone de Chocolate 2023** – Panettone World's Championship
- **Mejor panettone tradicional de España 2019** – Gremio de Pastelería / EPGB
- **Estrella 50 panaderos TOP de España 2024 y 2017** – La Ruta del Buen Pan / Panatics
- **CEO & co-founder de Suca'l Obrador Barcelona** - [@sucalbarcelona](https://www.instagram.com/sucalbarcelona) / [sucal.es](http://sucal.es)

---

## DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Este curso intensivo de dos días está diseñado para estudiantes y profesionales de panadería y pastelería que desean perfeccionar la técnica del **panettone tradicional** de fruta confitada y pasas + **panettone de chocolate** en los formatos alto, bajo, 0,5 kg y 1 kg. Aprenderás cada etapa del proceso, desde la gestión de la masa madre hasta la degustación y análisis del resultado final, enfocándonos en técnicas avanzadas y consejos basados en la formación, autoaprendizaje y experiencia del maestro Ton Cortés para obtener los mejores resultados.

Aprende de manera 100% práctica y personalizada de un maestro campeón del mundo y perfecciona tu técnica para elaborar panettone tradicional de máximo nivel.

---

## TEMARIO

1. **Teoría y metodología de gestión de la masa madre “Lievito madre / Pasta madre” desde la visión y experiencia del maestro Ton Cortés**
  - Elaboración y mantenimiento de la masa madre.
  - Conservación y refrescos adecuados.
  - Control de pH óptimo y solución de posibles problemas.
2. **Planificación de la producción de panettone**
  - Planificación eficiente del proceso de producción.
  - Horario y gestión del tiempo.

### 3. Análisis de ingredientes y fórmulas de panettone

- Análisis de 3 fórmulas de panettone.
- Receta ganadora de la Copa del Mundo de Panettone 2024.
- Receta ganadora medalla de plata Panettone Chocolate Panettone World Championship 2023.
- Selección de ingredientes.
- Teoría y metodología sugerida por el maestro en cuanto al confitado de naranjas y otras frutas para el panettone u otros productos.
- Hoja de cálculo para adaptar a diferentes cantidades/formatos.

### 4. Maquinaria y utensilios

- Equipamiento necesario y su correcto uso.

### 5. Procesos (parte 1):

- Amasado: técnicas y tiempos.
- Fermentación: control de temperatura y humedad.
- Formado: boleado y moldeado adecuados.

### 6. Procesos (parte 2):

- Glaseado: preparación y aplicación.
- Horneado: parámetros y consideraciones.
- Secado y embolsado: colgado y métodos para una conservación óptima.

### 7. Degustación y análisis del resultado

- Evaluación sensorial y ajustes necesarios sobre posibles problemas.
- Teoría y metodología para la posterior conservación del producto.



---

**DURACIÓN:** 2 días

**La master class incluye a cada participante:**

- Recetario detallado de Panettone.
- Excel hoja de cálculo fórmula / cantidades.
- Entrega de porción masa madre y 3 panettones.
- Compartir contenido en redes sociales / medios digitales.