



Formación	ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE DE QUESO
Fecha	21 al 2 de Julio
Código Ficha	3544562
Actividades Desarrolladas	Panificación quesos

Evidencias fotográficas: Creación de Productos de panificación con quesos



-Quesos frescos y de alta humedad (ej. queso campesino, costeño, mozzarella fresca): Aportan mucha agua libre, lo que puede debilitar la red de gluten si se integran mal.

-Quesos maduros y duros (ej. parmesano, pecorino, queso holandés): Aportan grasa concentrada, acidez y sal, lo que puede ralentizar la fermentación de la levadura.







El "cómo" y "cuándo" se agrega el queso define la identidad del pan.

- **Incorporación en el amasado (Masa Homogénea):** Rallado fino o en polvo. Se integra al final del desarrollo del gluten para no retrasar el amasado. Ideal para panes tipo *brioche* de queso o galletas de sal.
- **Incorporación por laminado o capas:** Queso en láminas o cubos pequeños que se distribuyen durante el formado (plegados). Crea alveolos de queso fundido y vetas de sabor en el producto final (ej. pan trenzado o *croissants*).
- **Incorporación como relleno o cubierta:** Uso de quesos estables al horneado o combinados con almidones para evitar que se desparramen o se quemen en exceso.