

Introducción

Me presento !!

Hola! Soy Jency Jimenez, una apasionada de los postres y la cocina desde muy pequeña , mi mejor ejemplo mi madre y mis abuelas cuando preparaban diferentes postres y comidas para reuniones o cumpleaños

Hace unos años fui diagnosticada con enfermedad celiaca, lo que significa que debo seguir una dieta estricta sin gluten para poder mantener mi salud.

Al iniciarme en el mundo sin gluten me di cuenta que no podía encontrar muchas cosas que me gustaba comer antes o si las encontraba no tenían el mismo sabor , textura o tamaño y del precio ya ni hablar, así que Decidí que no me iba a conformar solo con Los alimentos sin gluten que vendían en el súper , me puse manos a la obra y empecé a investigar , practicar y experimentar, a medida que fui descubriendo cosas increíblemente deliciosas , cosas que no podías comprar en el súper ,sentí la necesidad de compartir este conocimiento

Así empieza mi camino de compartir mis recetas y toda la información que se iba aprendiendo por las redes sociales y otras plataformas como YouTube

Con el objetivo de crear conciencia y ayudar a las personas a comprender mejor el mundo de la cocina sin gluten. Quiero mostrar que es posible disfrutar de deliciosos platos sin gluten, sin renunciar al sabor y la variedad texturas deliciosas , un tamaño y precio normal o más parecido a lo normal

. Mi mayor satisfacción es poder inspirar a otros a llevar una vida saludable y feliz a través de la cocina sin gluten sin tener que echar nada en falta

Y esos nos trae al presente

Y este curso de pan sin gluten que he creado para ti



Ha quien va dirigido el curso ?

Este curso de pan sin gluten está diseñado para:

- Principiantes en el mundo de la panadería sin gluten que no saben por dónde empezar.
- Aquellos que han intentado hacer pan sin gluten sin éxito y desean comprender por qué. Profesionales
- de seane de la cocina que aprender a preparar platos tradicionales de una manera diferente.
- Personas interesadas en aprender nuevas y deliciosas recetas, así como trucos y herramientas para crear panes sin gluten deliciosos.

¿Qué aprenderas en el curso ?

- ~~Conocer~~ **los ingredientes** clave para recetas de pan sin gluten y su impacto en las masas.
A Conocer las herramientas esenciales para la panificación sin gluten, con opciones de sustitución.
- **A Dominar 5 recetas** de pan sin gluten con instrucciones detalladas y sugerencias de adaptación.
- **Obtendrás**
 - **valiosas recomendaciones, consejos y trucos** para garantizar el éxito en tus creaciones sin gluten.
 - **Aprenderás a Identifica y evitar errores comunes** en la elaboración de pan sin gluten, Además podrás , **acceder a 2 módulos adicionales:** En donde aprenderás a utilizar estos panes en desayunos, comidas y cenas,

~~de las recetas exclusivas:~~ panettone sin gluten y pan de jamón.



¡Únete al curso ahora para mejorar tus habilidades de panificación sin gluten!