

MINI CORSO IMPASTI CON LIEVITO MADRE

DESCRIZIONE: Il corso si rivolge a quanti desiderano aggiornare ed approfondire le proprie conoscenze, nonché a chi, senza esperienza nel settore, voglia acquisire le giuste competenze tecniche e professionali.

DIDATTICA:

Parte teorica sulla gestione del lievito naturale e sulle sue componenti bio chimiche.

Materie prime, tempi di lievitazione e temperature d uscita.

Rinnovi ,gestione, Impastamento del pane, impastamento della pizza.

ORE N° : 15

REQUISITI:

COSTO: € 100,00

Il costo del corso comprende tutti i materiali e i prodotti per le prove pratiche inoltre a ciascun partecipante verrà fornito il grembiule e il cappello.

CERTIFICAZIONE FINALE: Attestato di partecipazione e frequenza

