

SCHEDA TECNICA

TITOLO CORSO:	CORSO BASE PANETTERIA
A CHI E' RIVOLTO IL CORSO	//
PREREQUISITI	Nessuno
ARGOMENTI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none"> - impasto base al lievito di birra focaccia ligure e focacce ripiene, focaccia dolce alla frutta, accenni sulle tipologie di farina e teoria degli impasti lievitati. pizza in teglia, pizza bassa, pizzette e panzerotti. - pane casereccio e ciabatte, varietà di bruschette - impasti colorati, bottoncini farciti, trecce, pane nero, grissini colorati - impasti particolari (pan brioche --pane integrale --pane al grano saraceno--pane all'uvetta) - pasta sfoglia e pasta brisée (quiche lorraine e zucchine salsiccia - cipolle caramellate alla Davide Oldani--- tarte-tatin di mele - salatini di sfoglia e ventagli dolci di sfoglia) - croissant di sfoglia alle confetture dolci e salate e prodotti da forno di base (pasta frolla e pan di spagna) - verifica finale di creatività (2 preparazioni in base agli ingredienti proposti dallo chef) - HACCP
OBIETTIVI DEL CORSO	Il corso base di panetteria è rivolto a coloro che intendono acquisire competenze nell'ambito del settore panificazione. Durante il corso verranno affrontati i vari procedimenti per la realizzazione di prodotti da forno.
ATTREZZATURE UTILIZZATE	
CERTIFICAZIONE	Attestato di frequenza
ORE	40
COSTO CORSO	(corso realizzato con 8 iscritti) € 480 cad + iva
	(corso realizzato con 12 iscritti) € 380 cad. + iva