Corso pratico di panificazione a Belluno

Luogo **Veneto, Belluno**
https://www.annuncici.it/x-114591-z

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO DI FORMAZIONE PRATICA DI PANIFICAZIONE ORGANIZZATO A BELLUNO - CORSO A PAGAMENTO (richiedi informazioni)

SCHEDA TECNICA
- Durata: 18 ore, 6 lezioni.
- Docente: Panettiere.
- Materiale didattico: Dispense didattiche, ricettari e kit di panificazione.
- Sede: Il corso si svolgerà presso un forno o laboratorio attrezzato.
- Titolo: Si rilascia Attestato di Frequenza Formativa.

DESCRIZIONE
Il corso pratico di panificazione Belluno insegna le basi della panificazione (tipologie farine, fermentazioni e relative tecniche di base), la gestione di impasti a mano, prove dimostrative e pratiche, applicazione ricette, degustazione e critica prodotto.

A CHI E' RIVOLTO
Il corso pratico di panificazione Belluno è rivolto a tutti coloro che sono appassionati e curiosi sul tema del pane e che vogliono apprendere le basi per fare da sè questi specifici prodotti da forno; addetti del settore alimentare e/o titolari di imprese food&beverage; candidati con diploma alberghiero o specifiche caratteristiche tecniche.

PROGRAMMA (18 ore, 6 lezioni)
- Spiegazione delle varie tipologie di farine, valore w e forza;
- Lievitazione di lievitazione;
- Impasti diretti e indiretti;
- Realizzazione del pane con lievito madre 1° step, selezione e spiegazione delle farine utilizzate, produzione e conservazione lievito madre;
- Realizzazione del pane con lievito madre 2° step, impasto pane con metodo diretto, staglio impasto e cottura;
- Produzione di diversi tipi di pane con metodo “biga” o “poolish” e con il metodo diretto;
- Produzione di diversi tipi di pane con tecniche innovative (pane integrale con lievito madre, biove con metodo indiretto, baguette con il metodo dell’autolisi, francese stirato con semola rimacinata, pane a

Corso pratico di panificazione a Belluno https://www.annuncici.it/x-114591-z
Corso pratico di panificazione a Belluno https://www.annuncici.it/x-114591-z
Corso pratico di panificazione a Belluno https://www.annuncici.it/x-114591-z
Corso pratico di panificazione a Belluno https://www.annuncici.it/x-114591-z
Corso pratico di panificazione a Belluno https://www.annuncici.it/x-114591-z
Corso pratico di panificazione a Belluno https://www.annuncici.it/x-114591-z
Corso pratico di panificazione a Belluno https://www.annuncici.it/x-114591-z
Corso pratico di panificazione a Belluno https://www.annuncici.it/x-114591-z
Corso pratico di panificazione a Belluno https://www.annuncici.it/x-114591-z

lievito misto, ecc.);
• Realizzazione prodotti da forno regionali.

OBIETTIVI, PUNTI DI FORZA E COMPETENZE

L’obiettivo del corso è la comprensione dei processi base della panificazione e del mondo del pane bianco. Verranno trattati argomenti in grado di dare autonomia nella lavorazione delle materie prime e capacità critica nei confronti del pane quotidiano e sul tema lievito madre.

Al termine del percorso formativo il discente avrà compreso:
• Le farine e i loro utilizzi;
• Che cosa è il lievito, lievito madre e le loro applicazioni;
• Conoscenza pratica e teorica di fermenti classici quali biga e poolish e loro ricette derivate.

QUALI SARANNO I PASSI SUCCESSIVI ALLA RICHIESTA DI INFORMAZIONI?

Richiedi maggiori informazioni, senza impegno! Appena riceveremo la tua richiesta, sarai contattato dal referente formativo che ti fornirà tutti i dettagli del corso, ti darà le informazioni sulle modalità, programma, orari e sede, modulo iscrizione e metodi di pagamento.