Corso pratico di panificazione a Pernumia (PD)

Luogo **Veneto, Pernumia**
https://www.annuncici.it/x-287653-z

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO DI FORMAZIONE PRATICA DI PANIFICAZIONE ORGANIZZATO A PERNUMIA (PD) - 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 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 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)
- Integrazione delle varie tipologie di farine, valore w e forza;
- Impiego di lievitazione;
- Impasti diretti e indiretti;
- Realizzazione del pane con grano duro, integrale e pani farciti (olive, mortadella, ecc.);
- Realizzazione del pane dolce, da merenda (uvetta, zucchero, cioccolato) e pane da hamburger e hot dog;
- Produzione di diversi tipi di pane con metodo "biga" o "poolish" e con il metodo diretto;
- Realizzazione pizze e focacce;
- Realizzazione grissini e crackers.

Corso pratico di panificazione a Pernumia (PD) https://www.annuncici.it/x-287653-z
Corso pratico di panificazione a Pernumia (PD) https://www.annuncici.it/x-287653-z
Corso pratico di panificazione a Pernumia (PD) https://www.annuncici.it/x-287653-z
Corso pratico di panificazione a Pernumia (PD) https://www.annuncici.it/x-287653-z
Corso pratico di panificazione a Pernumia (PD) https://www.annuncici.it/x-287653-z
Corso pratico di panificazione a Pernumia (PD) https://www.annuncici.it/x-287653-z
Corso pratico di panificazione a Pernumia (PD) https://www.annuncici.it/x-287653-z
Corso pratico di panificazione a Pernumia (PD) https://www.annuncici.it/x-287653-z

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. Chiudi