

Corso pratico di panificazione a Tricesimo (UD)



Luogo

Friuli-Venezia Giulia, Tricesimo

<https://www.annunci.it/x-566562-z>

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

PROSSIMO CORSO IN PARTENZA: Dal 10 aprile 2024.

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 qualifiche tecniche.

• Realizzazione di impasti con metodo "biga" e "poolish". I preferimenti per il Pane.

• Produzione impasti diretti e indiretti: cosa cambia? Spiegazione e pratica.

• Impasti di panificazione (UD)

• Realizzazione di un impasto diretto.

• Produzione impasti con metodo "biga" e "poolish". I preferimenti per il Pane.

• Realizzazione di un impasto diretto.

• Produzione impasti diretti e indiretti: cosa cambia? Spiegazione e pratica.

• Realizzazione di un impasto diretto.

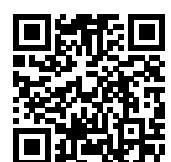
• Produzione impasti diretti e indiretti: cosa cambia? Spiegazione e pratica.

Corso pratico di panificazione
Tricesimo (UD)

<https://www.annunci.it/x-566562-z>

Corso pratico di panificazione
Tricesimo (UD)

<https://www.annunci.it/x-566562-z>



Corso pratico di panificazione
Tricesimo (UD)
<https://www.annunci.it/x-566562-z>



Corso pratico di panificazione
Tricesimo (UD)
<https://www.annunci.it/x-566562-z>



Corso pratico di panificazione
Tricesimo (UD)
<https://www.annunci.it/x-566562-z>



Corso pratico di panificazione
Tricesimo (UD)
<https://www.annunci.it/x-566562-z>

Corso pratico di panificazione
Tricesimo (UD)

<https://www.annunci.it/x-566562-z>

<https://www.annunci.it/x-566562-z>

z

<https://www.annunci.it/x-566562-z>

z

<https://www.annunci.it/x-566562-z>

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