

CORSO DI PANETTERIA DI BASE E AVANZATO

I.I.S. PAOLO FRISI



Programma corsi

- ▣ Impasti indiretti con biga (base)
- ▣ Impasti diretti (base)
- ▣ Impasti indiretti con poolish (avanzato)
- ▣ Impasti semidiretti con pasta di riporto (base)
- ▣ Lavorazione del lievito madre (avanzato)
- ▣ L'importanza del vapore nella panificazione
- ▣ Le temperature
- ▣ La prima e la seconda velocità
- ▣ La puntatura
- ▣ La pezzatura

- ▣ La lievitazione
- ▣ L'umidità
- ▣ La cottura
- ▣ Impasti nazionali e internazionali
- ▣ “W” la forza delle farine
- ▣ Le farine speciali
- ▣ Gli impasti speciali
- ▣ Focacceria classica farcita e sfogliata







Pani intrecciati



- ▣ Il corso comprende : grembiule, ricettario, degustazione finale, attestato di frequenza.
- ▣ Corso di 8 giornate di 4 ore € 300
(corso base o avanzato)
- ▣ Corsi di 1 giorno di 4 ore. Impasti base per pizza, focaccia, panini al latte e pane imp. diretto. € 70
- ▣ Partecipanti : minimo 10, max. 14

Insegnante : Salvatore Crapanzano