

LA PIZZA IN TEGLIA, ALLA PALA E CLASSICA

corso professionale

Docenti:	Carlo Di Cristo (biologo, ricercatore, esperto di panificazione) e Cristian Zaghini (panificatore, istruttore pizzaiolo).
Giorno:	venerdì e sabato
Data inizio corso:	30/10/2020
Data fine corso:	31/10/2020
Orario:	venerdì, ore 15.00 – 21.00; sabato, ore 9.00 – 17.00 (pranzo incluso)
Costo:	€ 300,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Le due lezioni pratiche tratteranno l'analisi della preparazione e la realizzazione del prodotto pizza declinato in diversi modi. Saranno realizzati impasti diretti, ricapitolando l'importanza della maturazione della farina, ed impasti indiretti, volti ad arricchire di nuove caratteristiche il prodotto finito. Particolare attenzione verrà dedicata all'utilizzo della biga nella preparazione della pizza. Verranno inoltre toccati gli argomenti relativi ai toppings della pizza e alla preparazione/esposizione in banco del prodotto.

Costo del corso € 300,00 IVA esente (grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa

- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- il pranzo del sabato
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

La creazione di varie tipologie di pizza da poter offrire alla clientela con anche la realizzazione di un banco di esposizione accattivante e colorato.

Di seguito le ricette che imparerete a realizzare:

- Pizza in teglia
- Pizza alla pala
- Pizza classica

Al termine del corso è rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef.