

PANI DA RISTORAZIONE

corso professionale

Docenti:	Carlo Di Cristo (biologo, ricercatore, esperto di panificazione)
Giorno:	venerdì e sabato
Data inizio corso:	09/10/2020
Data fine corso:	10/10/2020
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 hanno come scopo la conoscenza e la realizzazione di prodotti che possono guarnire o accompagnare le portate da ristorazione. Nuovi elementi da forno realizzati utilizzando impasti diretti ed indiretti caratterizzati da elementi che esaltano il gusto della portata. L'attenzione verrà posta sulle consistenze strutturali, dalla morbidezza alla friabilità, le forme e la possibilità, attraverso elementi aggiunti all'impasto, di controllare cromaticità, sapori ed abbinamento dei prodotti.

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

Essere in grado di realizzare pani diversi e particolari con gusti abbinabili ai piatti del vostro menu.

Di seguito le ricette che imparerete a realizzare:

- Grissini e crackers
- Panini al farro e noci
- Panini al formaggio colorati (con zucca, barbabietola ecc)
- Croissant cacio e pepe
- Panini con diversi ingredienti in abbinamento
- Pani con fermentazioni spontanee

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