

# LA COLOMBA DI VINCENZO TIRI

*Aggiornamento professionale*

<b>Docenti:</b>	Vincenzo Tiri (pasticciere)
<b>Giorno:</b>	2 lezioni: lunedì e martedì
<b>Data inizio corso:</b>	31/01/2022
<b>Data fine corso:</b>	
<b>Orario:</b>	9:30-17:00
<b>Costo:</b>	€ 450,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Vincenzo Tiri, classe 1981, Maestro lievitaista e Responsabile Produzione presso Tiri 1957 Founder e Co-owner di Tiri Bakery & Caffè, è uno tra i maggiori lievitaisti italiani.

Figlio d'arte, cresce nel laboratorio di famiglia tra lievito madre, farina, uova burro e zucchero e sin da piccolo si avvicina all'arte della lievitazione seguendo le orme dei suoi più grandi maestri: nonno Vincenzo e papà Michele.

L'esperienza maturata negli anni e la passione per l'arte della lievitazione fanno sì che Vincenzo Tiri sia uno dei consulenti più ricercati da note aziende dolciarie italiane e internazionali. Rilevante è anche la sua attività di insegnante per le maggiori scuole italiane di cucina e di pasticceria. Nell'ottobre del 2021 riceve il prestigioso World Pastry Star, premio internazionale dedicato al mondo della pasticceria.

Costo del corso € 327,87 + IVA.

Il costo comprende:

- pranzo e coffee break
- materie prime e di consumo
- dispensa
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

## PROGRAMMA DI MASSIMA

- Lievito madre: teoria e tecnica dell'arte della lievitazione
- Tecniche di gestione delle quattro tipologie di lievito: acqua, all'aperto, legato e liquido
  
- Colomba tradizionale, un must have
- Colombe farcite: cioccolato, frutta e innovazione
- Fasi di realizzazione: impastamento, lievitazione, formatura, stoccaggio, cottura e raffreddamento

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