

LIEVITI DOLCI E SALATI

corso amatoriale

Docenti:	Gian Luca Forino (pasticciere)
Giorno:	sabato
Data inizio corso:	13/06/2020
Data fine corso:	13/06/2020
Orario:	10.00-15.00
Costo:	€ 80,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

La lievitazione è l'argomento più difficile della pasticceria, ma che dà anche le maggiori soddisfazioni. In questa lezione il docente, esperto "lievitista", vi svelerà i segreti, le tecniche e i tempi di lievitazione per ottenere prodotti soffici, leggeri e gustosi, sia fritti che al forno.

Costo del corso € 80,00 — IVA esente (grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule in TNT e cappello da chef
- degustazione finale

Imparare tutte le tecniche e i segreti per ottenere una lievitazione perfetta da riproporre



facilmente anche a casa.

Gli argomenti trattati riguardano la preparazione di diverse ricette e come superare le difficoltà nell'esecuzione, con la possibilità di interagire con un grande professionista della pasticceria. Di seguito le ricette dei piatti che imparerete a realizzare:

- Krapfen
- Veneziane
- Maritozzi
- Pane e cioccolato
- Pan brioche
- Pizzette e focaccia

