

I LIEVITI SALATI

Corso base

Docenti:	Nazzareno Lavini (pasticciere)
Giorno:	martedì
Data inizio corso:	26/11/2024
Data fine corso:	26/11/2024
Orario:	16.00-21.00
Costo:	€ 100,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

La lievitazione rappresenta uno degli aspetti più complessi e, al tempo stesso, affascinanti del mondo della pasticceria e della panificazione. Spesso percepito come un campo minato per i neofiti, questo processo è senza dubbio il più arduo da padroneggiare ma, quando si ottengono i risultati desiderati, le soddisfazioni sono immense e ineguagliabili. Attraverso questo **corso base** pratico dedicato ai **lieviti salati**, ti verrà offerta l'opportunità di apprendere come gestire con maestria gli ingredienti, gli impasti e le tempistiche di lievitazione sotto la guida di uno dei massimi esperti nel campo: il rinomato "lievitista" **Nazzareno Lavini**. Un vero maestro che ti accompagnerà in un percorso di scoperta, rivelando i segreti e le tecniche per realizzare prodotti di alta qualità, tecnicamente impeccabili e dal grande impatto visivo. Che si tratti di delizie fritte o cotte al forno, imparerai a creare manufatti soffici, leggeri e ricchi di sapore, trasformando la lievitazione da sfida ostica a straordinario strumento di espressione culinaria.

Il corso verrà attivato al raggiungimento di un numero minimo di iscritti.

Costo del corso € 81,96 + IVA

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule in TNT
- degustazione finale.

Gli **obiettivi** del corso sono:

- imparare a bilanciare gli ingredienti per ottenere la consistenza desiderata;
- identificare ed evitare gli errori più comuni che possono influenzare il risultato finale nella preparazione di lievitati salati;
- trasmettere segreti e accortezze per rendere i lievitati eccezionalmente soffici e gustosi;
- creare diverse tipologie di lievitati salati, da replicare a casa;
- fornire l'opportunità di **interagire con un esperto del settore** per domande e feedback durante la degustazione finale.

Di seguito le ricette dei piatti che imparerete a realizzare:

- Pan brioche
- Bottoncini farciti
- Pizzette e focaccine
- Panzerotti ripieni

Al termine della lezione verrà rilasciato l'attestato di partecipazione in formato PDF della scuola A Tavola con lo Chef.