

MASTERCLASS PIZZA NAPOLETANA GOURMET

24-25 gennaio 2022

La master class per pizza napoletana gourmet organizzata da “Pizza Certified ” in collaborazione con “Molini Pizzuti” si rivolge a pizzaioli professionisti che desiderano approfondire le nuove tecniche di impasto diretto e semi-diretto per ottenere un prodotto finale con un cornicione pronunciato e ben alveolato.

Durata corso: Il corso di 12 ore full-time è suddiviso in 1 ore di teoria e 11 ore di pratica

Teoria:

- Ingredienti principali: farina, acqua, sale e lievito
- Reologia degli impasti

Pratica

- Impasto Diretto
- Impasto semi-diretto con autolisi
- Toppings e abbinamenti

Sede del corso: Via Generale Cantore 19, 21010 Cardano al Campo – Varese

Istruttore: Angelo Mondello

Titoli rilasciati: al termine del corso verrà consegnato un di attestato di partecipazione.

Modalità di adesione: la partecipazione al corso è a numero chiuso.

Per richiedere maggiori informazioni o per effettuare la preiscrizione puoi contattarci ai seguenti contatti:

Tel: 3934419005

Email: info@scuolabianca.it

PROGRAMMA DETTAGLIATO

1° giorno – 24/01

10.00 – 10.15 accoglienza e registrazione dei partecipanti

10.15 – 11.00 indirizzo di saluto degli organizzatori e presentazione del corso da parte di Diego Fioraldi – Pizza Certified Emanuele Pizzuti - Molini Pizzuti.

11.00 – 12.00 Teoria a cura della Dott. Valerio Chiosso responsabile qualità Molini Pizzuti

12.00 – 13.00 Impasto diretto

13.00 – 14.00 Pausa pranzo a cura dell'organizzazione

14.00 – 15.00 Impasto diretto e staglio

15.00 – 16.00 Impasto semi-diretto e staglio

2° giorno – 25/01

10.00 – 11.00 Stesura e cottura impasto diretto

11.00 – 12.00 Stesura e cottura impasto semi-diretto con autolisi

12.00 – 13.00 Q&A

13.00 – 14.00 Pausa pranzo a cura dell'organizzazione

14.00 – 16.00 Preparazione pizze da parte dei partecipanti e consegna attestati