

# PIZZUTI ACADEMY

## MASTER CLASS GRANDI LIEVITATI 6-7 marzo 2023

Istruttori: Emma La Pergamena e Matteo Cenciarini

La master class “grandi lievitati” organizzata da PIZZUTI ACADEMY con la collaborazione degli istruttori Emma La Pergamena e Matteo Cenciarini si rivolge a professionisti e appassionati del settore che desiderano approfondire le tecniche di impasto dei grandi lievitati. Durante i due giorni di master class saranno largamente trattate tutte le fasi di produzione: dalla scelta delle materie prime, alle fasi di “impastamento” ed inserimento corretto degli ingredienti, fino alla cottura e degustazione, con particolare attenzione alla correzione di problematiche e criticità che potrebbero essere riscontrate nella quotidiana attività di produzione. Una Master class diversa, dove nulla verrà tralasciato, affinché ogni corsista possa finalmente sentirsi libero di lavorare senza una gestione fissa o delle regole prestabilite.

Argomenti trattati:

### **Teoria**

Creazione, gestione e mantenimento del lievito madre in tutte le sue forme:

- libero
- nel sacco (metodo Piemontese)
- in acqua (metodo Milanese)
- Licoli (lievito madre in forma liquida)

### **Pratica**

- Starter, gestione e utilizzo del lievito madre
- Tecnica della pirlatura
- Come glassare un grande lievitato:
  - glassa alle mandorle
  - glassa al cioccolato
  - glassa rocher
- Creme da inserimento
- Tecniche di confezionamento e conservazione

Durata del corso: 16 ore full time

Orari del corso: 10.00 – 18.00

Costo del corso: 500€

La quota comprende :

- Materiale didattico completo di appunti sugli argomenti trattati e di tutte le ricette del corso.
- Degustazione dei prodotti portati dagli insegnanti, più quelli realizzati nelle giornate di corso
- Omaggio del lievito madre
- Campione farina “Ambra” Molini Pizzuti
- T-shirt e grembiule brandizzati

Titoli rilasciati: al termine del corso si terrà un test pratico e teorico con conseguente consegna di attestato di partecipazione.

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

Per richiedere maggiori informazioni sul corso o per effettuare la preiscrizione puoi scrivere a [academy@molinipizzuti.it](mailto:academy@molinipizzuti.it)