PANIFICAZIONE AVANZATA

CORSO AVANZATO
PANIFICAZIONE

Dopo aver imparato le basi dell'antica arte bianca e della forneria, scoprendo i segreti della lievitazione, della cottura e degli abbinamenti degli ingredienti, perché non approfondire e capire come preparare nuove gustose ricette per ogni occasione?
Si utilizzeranno mix di farine differenti ed innovative, senza mettere da parte le ricette tradizionali per creare prodotti gustosi per ricorrenze speciali o da portare a tavola ogni giorno.

1. Lezione 1. Lievitazione e feste: ricette utili per banchetti sia dolci che salati. Treccia allo zafferano, panini al latte dolci e salati, crakers alle erbe.
2. Lezione 2. Lievitazione e colazione: ricette per iniziare bene la giornata. Cornetti salati, girelle alle olive, brioche classica, brioche alla siciliana.
3. Lezione 3. Lievitazione e pizzeria avanzata: pizze con farine speciali, farcite, calzoni. Pizze in teglia con farine speciali, farcita con prosciutto e ricotta, calzoni
4. Lezione 4. Lievitazione e frittura: ricette per aperitivi e non solo. Pizzette fritte alla napoletana, gnocco piacentino, grissino alle noci.

I corsi si terranno a Pisa, via Bovio 19

CIRCOLO AGORA'
www.agorapisa.it | agorapi@officinaweb.it
via Bovio 19 - Pisa | 050.500442 - 345.5838552

PARTENZA CORSO: da venerdì 23/05 ore 20.30

Per info e iscrizioni:

rivolgersi al Circolo Agorà Via Bovio n. 19 Pisa.

Orario segreteria: dal lunedì' al venerdì dalle ore 9.00-12.30 / 14.00- 18.00

Mail: agorapi@officinaweb.it
Tel. 050.500442 – 3455838552

Per partecipare ai nostri corsi occorre essere in possesso di tessera ARCI.
Tessera ordinaria 18 euro– Sostenitore 30 euro

Per iscrizioni con bonifico bancario iban: IT 48Z0538714000000047326027