CAGLIARI
CONFESERCENTI

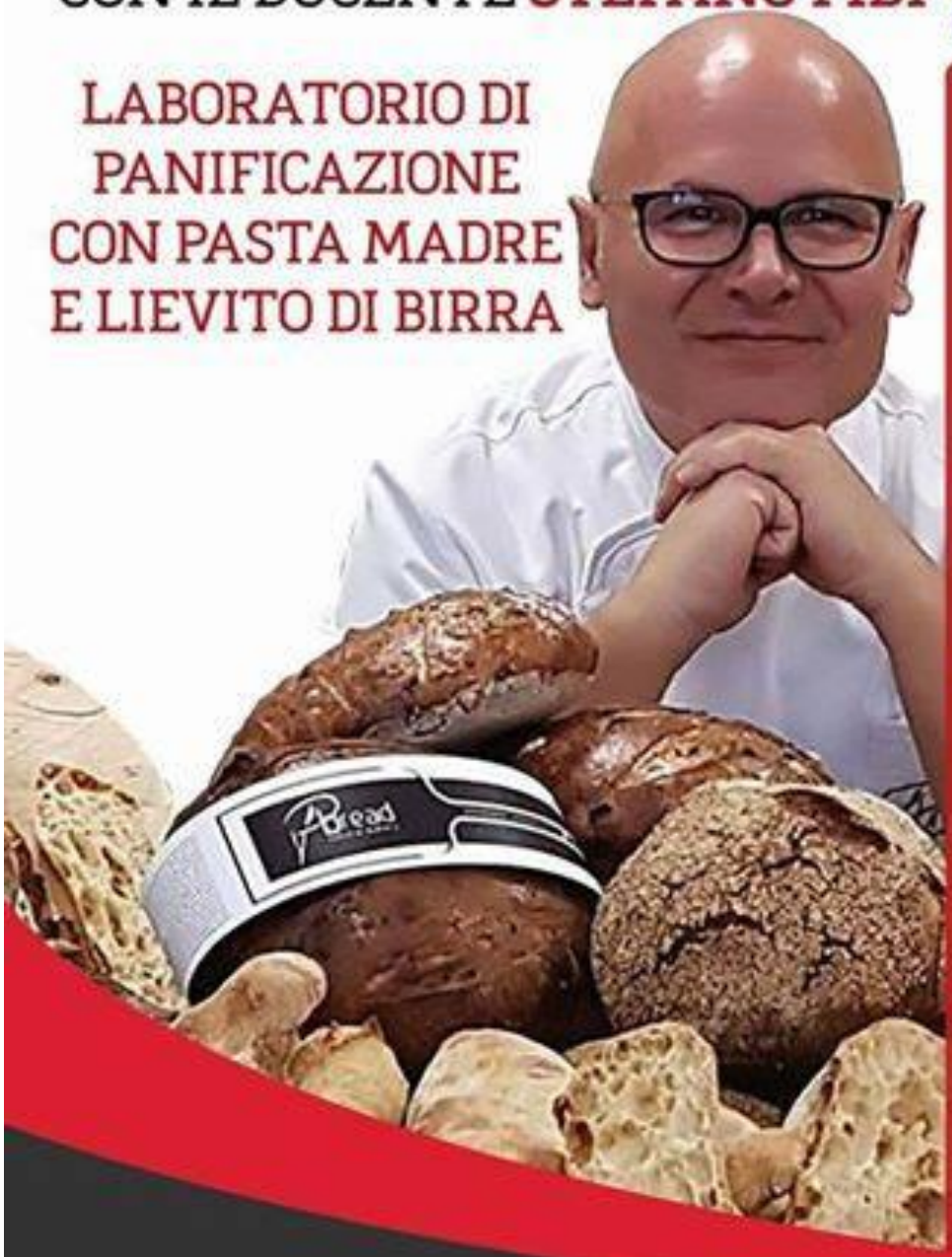
APERTE LE ISCRIZIONI PER IL CORSO

scuola pizzaioli
Marco Mulas
SENORBÌ

PASTA MADRE
MITI E CERTEZZE NEL MONDO DELLA
PANIFICAZIONE
CON IL DOCENTE STEFANO PIBI

pbreadnaturalbakery

LABORATORIO DI PANIFICAZIONE CON PASTA MADRE E LIEVITO DI BIRRA



ARGOMENTI TRATTATI:

- Le materie prime nella panificazione
- I processi
- I diversi tipi di lievitazione
- la pasta madre solida, gestione e mantenimento
- la pasta madre liquida, gestione e mantenimento
- il lievito di birra nella panificazione
- le fermentazioni spontanee
- i prefermenti
- la lievitazione mista
- pani grandi
- pani caratteristici (tipici e/o con aggiunte)
- panini e pani soffici in stampo
- brioche e lievitati dolci

INFO E ISCRIZIONI: CONFESERCENTI PROVINCIALE DI CAGLIARI- VIA CAVALCANTI N.30 A CAGLIARI TEL 070402370 – EMAIL INFO@CONFESERCENTICAGLIARI.IT LAURA@CONFESERCENTICAGLIARI.IT

UNIQUA