

## Corsi di pasticceria e panificazione amatoriale



### PRIMO MODULO - Frolle e decorazioni natalizie - Sabato 30/11/2024

**ORARIO:** dalle 9.00 alle 14.00

**Contenuti specifici:**

- Conoscenza della materia prima – tipologie di farine in commercio, margarine, burro e melange.
- Basi essenziali di teoria
- Ricettazione
- Impasti, creme e decorazioni
- Inforno e cottura
- Accenni sul lievito per dolci
- Degustazione

**FROLLE E FROLLINI:**

Dalle farine alla frolla, un percorso per fare in casa la pasta frolla con il preparato Dolci&Pani. Ti guideremo nella creazione di biscotti e dolci natalizi, per rendere le tue feste ancora più speciali. Scopriremo insieme come realizzare una deliziosa e caratteristica *casetta di pasta frolla*, perfetta per impreziosire la tua tavola natalizia con un tocco di dolce magia.

### SECONDO MODULO - Speciale panettone, Pan di Spagna e Roll Cake LIVELLO AVANZATO - Sabato 07/12/2024

**ORARIO:** dalle 9.00 alle 14.00

**Contenuti specifici:**

- Panoramica sui lievitati tipici delle feste (panettone, colomba ...)
- Basi essenziali di teoria
- Tecniche di impasto
- Lievitazione e maturazione - accenni sul lievito madre
- Formatura e cottura
- Decorazione
- Degustazione

**PANETTONE & PAN DI SPAGNA:**

Con l'utilizzo dei preparati Dolci&Pani, questo corso offre un percorso completo per chi desidera acquisire competenze nella preparazione di lievitati da ricorrenza. Impareremo come lavorare gli impasti e gestire al meglio la lievitazione per creare dolci fragranti capaci di rendere deliziosamente unico ogni momento. Impareremo poi a preparare con semplicità un soffice e delizioso Pan di Spagna, perfetto per dar vita al tradizionale tronchetto di Natale, un dessert che incanterà i tuoi ospiti.

## TERZO MODULO - Panificazione - Sabato 14/12/2024

**ORARIO:** dalle 9.00 alle 14.00

**Contenuti specifici:**

- Conoscenza della materia prima, tipologie di farine in commercio
- Basi essenziali di teoria
- Ricettazione
- Impasti
- Formatura del panettone
- Inforno e cottura
- Degustazione

**PANE, PIZZA e FOCACCE:**

Dalle farine al pane, un percorso per preparare in casa un fragrante pane ai cereali e semi, in modo semplice con il preparato Dolci&Pani.

Impareremo poi come impastare un'ottima pizza, anche nella versione integrale e fitness!

---

**COSA OFFRIAMO:**

- Dispense e ricette
- Materie prime
- Degustazione a buffet

**A CHI È RIVOLTO IL CORSO:**

Il corso è adatto a tutti, **non sono necessarie nozioni pregresse.**

Al termine del corso è previsto il rilascio di un *attestato di partecipazione*.

**COSTI:**

Costo per un modulo: 50 €

**PRENOTAZIONI ENTRO IL 15/11/2024**

Il programma potrebbe subire variazioni.

