

CORSO DI CUCINA AMATORIALE **FOCACCE E LIEVITATI**

2 LEZIONI DA 4 ORE



MARTEDÍ & MERCOLEDÍ
9-10 MAGGIO
FALCONARA M. ORE 18.00

PRESENTA IL CORSO LO CHEF
CLAUDIO API "ARNIA DEL CUCINIERE"

CORSI DI CUCINA
AMATORIALI
Curati da: BLU 3 PROFESSIONAL Falconara m.ma (AN)

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
CORSICUCINA@BLU3PRO.COM - 071-91.62.170

COSA PREPAREREMO:

- Pizza di formaggio Marchigiana;
- Panbrioche,
- Pizza con i grasselli
- Focaccia pugliese

1° LEZIONE MARTEDÍ 09/05/23 ore 18.00-22.00

- Conosciamo le farine... .. e i lievitati
- Differenze tra impasti diretti e indiretti
- Nozione di Biga e poolish
- Preparazione della biga
- Preparazione di un impasto diretto

2° LEZIONE MERCOLEDÍ 10/05/23 ore 18.00-22.00

- Cotture e precotture
- Condimenti
- Assaggio Finale

DURATA: 8 ORE - 2 LEZIONI SERALI AL MARTEDÍ E MERCOLEDÍ
LUOGO: BLU 3 PRO - VIA DEL CONSORZIO, 34 - FALCONARA M. (AN)
COSTO: € 150,00
OMAGGIO: DISPENSE E RICETTARIO
NR. POSTI: SOLO 24 POSTI DISPONIBILI



CORSI DI CUCINA AMATORIALI

Curati da: **BLU 3 PROFESSIONAL Falconara m.ma (AN)**

BLU 3 PROFESSIONAL SRL
VIA DEL CONSORZIO, 34
60015 FALCONARA M.MA (AN)