

ALLA SCOPERTA DEI SEGRETI DELLE FARINE E DEI LIEVITI

CORSO AMATORIALE PIZZA PANE E FOCACCCE CON LIEVITO MADRE E BIGA

SCUOLA CORSI CUCINA AMATORIALI - FALCONARA M.MA

MARTEDÌ - MERCOLEDÌ
7 - 8 MAGGIO 2024
DALLE 18.30 ALLE 22.30

UN EVENTO DI:
CLAUDIO API
ARNIA DEL CUCINIERE



**CORSI DI CUCINA
AMATORIALI**

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

WWW.BLU3PRO.COM/CORSI_AMATORIALI

Presenta il corso: **Claudio Api**

COSA PREPAREREMO:

- Pizza in teglia
- Focaccia classica
- Pane rustico al grano spezzato
- Pan brioche
- Focaccia dolce
- Biga e i suoi utilizzi
- LIEVITO MADRE - GESTIONE

1° LEZIONE MARTEDÌ 07-05-24 ore 18.30- 22.30

- Conosciamo le farine... .. E il resto degli ingredienti
- Differenze tra impasti diretti e indiretti
- Nozione di Biga e poolish
- Preparazione della biga
- Preparazione di un impasto diretto

2° LEZIONE MERCOLEDÌ 08-05-24 ore 18.30- 22.30

- COTTURE E PRECOTTURE
- CONDIMENTI
- ASSAGGIO FINALE

DURATA: 2 LEZIONI SERALI AL MARTEDÌ E AL MERCOLEDÌ
LUOGO: BLU 3 PRO - VIA DEL CONSORZIO, 34 - FALCONARA M.
COSTO: € 160.00
PLUS: DEGUSTAZIONE FINALE A FINE LEZIONE
NR. POSTI: SOLO 15 POSTI DISPONIBILI

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
Informazioni: corsicucina@blu3pro.com

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