

Masterclass

Lievito madre & impasti indiretti

Premessa

La masterclass sul Lievito Madre di Claudio Perrando e gli impasti indiretti di Davide Argentino è un corso professionale organizzato da Scuola Bianca con l'obiettivo di approfondire, attraverso nozioni teoriche e pratiche, le conoscenze di panificatori e pizzaioli già esperti del mondo dell'arte bianca.

Durata corso

Durante tutto il periodo del corso gli allievi, guidati da due professionisti della panificazione come Claudio Perrando e Davide Argentino, apprenderanno tecniche specifiche per la preparazione del lievito madre e l'utilizzo di impasti indiretti nella panificazione e/o pizzeria.

Teoria

Il corso avrà la durata di 8 ore al giorno, per un totale di 16 ore, al costo di 450€, 100€ in acconto e 350€ in saldo.

Pratica

- Impasto semi-diretto con autolisi
- Impasto indiretto con biga
- Impasto indiretto con poolish
- Avvio e gestione lievito madre
- Impasto con lievito madre

Titoli rilasciati

Al termine della masterclass gli allievi avranno delle nozioni che permetteranno loro di utilizzare un approccio professionale e alternativo al mondo della panificazione e della pizzeria. Il corso prevede la frequenza obbligatoria e un numero limitato di partecipanti.

Modalità di adesione. La partecipazione al corso è a numero chiuso.

Per qualsiasi informazione, restiamo a vostra completa disposizione.

Cordialmente,

La direzione
Scuola Bianca

SCUOLA BIANCA
Centro Ricerca, Formazione, Aggiornamento
c/so Umberto I, 157
84096 Montecorvino Rovella (SA)

info@scuolabianca.it
scuolabianca.it
+39 0828 355 150
+39 389 255 10 34