



# PASTICCERIA

## I LIEVITATI

COD. CORSO: RIS15-22

### FINALITÀ DEL CORSO

Conoscere prodotti lievitati classici, innovativi e di tendenza, ottenuti da una lievitazione “diretta” e “indiretta” utilizzando il classico lievito di birra

### OBIETTIVI

Realizzare brioches, Krapfen, Baba, American Donuts, Panettoni e Colombe

### CONTENUTI

- Lieviti: cosa sono e come agiscono
- Farine e zuccheri adatti ad ogni preparazione
- Metodi di preparazione, stoccaggio, lievitazione e cottura
- Lievitato USA
- Farciture

### METODOLOGIE

Lezioni frontali e esercitazioni pratiche.

PREREQUISITI	ISCRIZIONE	DESTINATARI
Nessuno	L'iscrizione dovrà avvenire presso la sede del corso oppure on-line dal sito <a href="http://www.enaip.veneto.it">www.enaip.veneto.it</a>	Cuochi e appassionati di settore
MODALITÀ PAGAMENTO		
Vedasi le Condizioni Contrattuali presenti nella scheda iscrizione/ contratto A.I. (Attività adulti/Imprese). Consultabili nel sito <a href="http://www.enaip.veneto.it">www.enaip.veneto.it</a> alla voce Condizioni Contrattuali presente in homepage.		
PREZZO	ATTESTAZIONE FINALE	DURATA
<b>Euro 240,00</b>	Attestato di frequenza	<b>16 ore</b>

**FOLLOW US!**



#enaipveneto

#gentedienaipveneto

[www.enaip.veneto.it](http://www.enaip.veneto.it)