I sapori di casa: il pane, la pizza, i dolci

INIZIO CORSO: lunedì 6 maggio 2024

durata: 12 ore

Prezzo: 329,40 € (270,00 € + IVA)

Fare il **pane, la pizza e i dolci** in casa è un'occasione unica per riscoprire i sapori della nostra tradizione gastronomica: a tutti noi è capitato di farlo per famigliari, ospiti e amici. L'Università del Gusto propone un ciclo di **tre serate** dedicato **al mondo dei lievitati e dei dolci da forno** in cui scoprire, grazie alle indicazioni del maestro panificatore **Emanuele Varotto**, tecniche, metodi e consigli per preparare pane, pizza e dolci nella cucina di casa propria.

Obiettivi:

Il corso offre l'opportunità di apprendere nozioni e tecniche su come prepare gli impasti di base di pane, pizza e dolci, quali farine e ingredienti scegliere, quali sono le migliori tecniche di cottura, quali ingredienti scegliere per realizzare impasti di pane nella cucina di casa. Basta avere le giuste indicazioni ed essere in grado di sapere scegliere gli ingredienti più adatti.

Il maestro panificatore **Emanuele Varotto** guiderà i partecipanti alla scoperta di tecniche, metodi e consigli su come produrre del buon pane utilizzando mezzi casalinghi. La pizza è uno dei piatti tipici della cucina italiana che ci rende famosi nel mondo, rappresentando un emblema della nostra tradizione gastronomica.

L'Università del Gusto propone una lezione sulla pizza in teglia dedicata a quanti vogliano cimentarsi nella realizzazione di una pizza perfetta tra le mura domestiche.

Contenuti:

Il pane:
• Elementi base dell'impasto, le qualità della farina
• Biga, impasto diretto e indiretto,
• Caratteristiche del forno, cottura dei vari prodotti

La pizza:
• Tecniche di impasto: farine e lievito
• Preparazione e farcitura
• Tecniche di cottura

I dolci:
• Biscotteria
• Dolci da forno

Calendario

Lunedì 6 maggio 2024
dalle ore 19.00 alle ore 23.00
Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 29 aprile 2024

Destinatari:

Il corso è rivolto a tutti gli appassionati di cucina.