



I lievitati tra tecnica e creatività



INIZIO CORSO: martedì 27 giugno 2023

durata: 6 ore

Prezzo: **262,30 € (215,00 € + IVA)**

I lievitati, oltre ad essere alimenti dagli ingredienti poveri, si prestano a diverse ricette, sia dolci sia salate.

La semplicità e l'autenticità dei sapori che li contraddistingue non deve tuttavia ingannare: la composizione e la realizzazione degli impasti, la tipologia degli ingredienti e i diversi passaggi che permettono una corretta lievitazione devono essere il frutto di rigorosa tecnica e competenza.

La creatività e la fantasia invece divengono fondamentali per accostare ai lievitati cibi e materie prime sempre nuovi e appetitosi.

Con la guida di Andrea Guaglianone, maestro dell'arte bianca, e Alberto Basso patron del ristorante TreQuarti di Grancona, i partecipanti potranno acquisire le tecniche di preparazione degli impasti e gli abbinamenti più innovativi per la loro guarnizione finale.

Obiettivi:

Il corso si propone di fornire indicazioni utili al fine di migliorare la conoscenza delle materie prime, dei processi di cottura e dei metodi di farcitura per ottenere un prodotto lievitato di altissima qualità.

Contenuti:

- Spiegazione impasti
- Lievito licoli
- Preparazione impasti e spiegazione farine

Verranno preparate le seguenti ricette:

- Pala alla romana
- Pizza in teglia alla romana
- Padellino con farina di segale
- Focaccia al mais
- Focaccia al malto tostato e semi misti

Abbinamenti sui topping del Trequarti

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dall'Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario e Turismo e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Calendario

Martedì 27 giugno 2023
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Martedì 20 giugno 2023

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore.

Docenti:

[Andrea Guaglianone](#)
[Alberto Basso](#)