



TECNOGROUP, MOLINO AGOSTINI SRL E GIORNO PER GIORNO BIO
presentano il corso di:

“lievito naturalmente con farine bio”

	Giorno	Orario	Programma /Argomenti
C O R S O E L E Z I O N I	11/02/13	dalle ore 15.00 alle ore 19.00	PRESENTAZIONE DEL CORSO: PANE E PIZZA CON FARINA BIO O E OO PARTE TEORICO PRATICA SU TECNICHE DI IMPASTO, RIPOSI E INFORMAZIONI SULLE MATERIE PRIME
	13/02/13	dalle ore 15.00 alle ore 19.00	IL LIEVITO NATURALE: PARTE TEORICO PRATICA SUI RINNOVI E I METODI DI CONSERVAZIONE, PERCHÉ USARLO COME E IN CHE QUANTITÀ
	20/02/13	dalle ore 15.00 alle ore 19.00	CEREALI: FOCACCIA IN TEGLIA, FILONI E PANINI PARTE TEORICO/PRATICA SU IMPASTAMENTO, RIPOSI, MANIPOLAZIONE DEGLI IMPASTI
	22/02/13	dalle ore 15.00 alle ore 19.00	KAMUT E SENATORE CAPPELLI: pizza pane, parte teorico/pratica su intolleranze
	27/02/13	dalle ore 15.00 alle ore 19.00	FARRO E SEGALE: pizza pane, parte teorico/pratica su intolleranze
	01/03/13	dalle ore 15.00 alle ore 19.00	AVENA, FARRO, CASTAGNA E BIO BISCOTTERIA: BILANCIAMENTO DI FROLLE CROSTATE IMPIEGO DELLE MATERIE GRASSE BIOLOGICHE
	08/03/13	dalle ore 15.00 alle ore 19.00	PANI SPECIALI ALLE NOCI ALLE OLIVE AI FIOCCHI D'AVENA ALLA CASTAGNA: RICETTE METODO DI IMPASTO SPIEGAZIONE DELLE PERCENTUALI DA ADOTTARE, DEGUSTAZIONE DEI PANI
		ORE COMPLESSIVE: 28	

Docente: Panificatore Pierberardo Lucini, Tecnologo per il molino Agostini,
328/3357883

Sede del corso: Tecnogroup snc via del Lavoro 32, S. Benedetto del Tronto
0735/659121

COSTO TOTALE CORSO EURO 120,00

è possibile comunque partecipare a singole giornate al costo di
euro 25,00 ciascuna

PER INFO: info@molinoagostini.it