cfp GRANDI

Pani speciali, grissini e crackers

teoria e pratica della panificazione con farine biologiche e per intolleranze alimentari, dalle materie prime alle tecniche di impasto, lievitazione, lavorazione e cottura.

Chef Francesco Vigano'

Inizio corso febbraio 2018

Durata 12 ore - 4 lezioni dalle 19.00 alle 22.00 – lunedì

Costo € 150,00

Piano didattico

- Farine
- Lievito Naturale e chimico
- Glutine
- Impasto
- Lievitazione
- Lavorazione
- Cottura

Le ricette

Pane biologico, pane di segale, pane integrale, pane di farro, pane ai multicereali, pane aromatico, pane con semi vari **ecc.**

Grissini grano tenero, all'acqua, alle olive, con semi di sesamo, con semi di papavero, grissini integrali e multicereali.

Cackers grano tenero, all'acqua, con semi vari, integrali e multicereali, schiacciatine.

N.B. Il presente piano rappresenta il ricettario di massima che verrà sviluppato e realizzato durante il corso, tale programmazione è soggetta a possibili

Contatti
segreteria didattica corsi serali CFP "Achille Grandi"
viale Italia 548, Sesto San Giovanni (Mi)
aperta lunedì, martedì e giovedì dalle 14.00 alle 19.30 e mercoledì dalle 8.30 alle 13.30
tel. 0245430034 **email** serale.grandi@afolmet.it **Web** www.cfpgrandi.it

Agenzia Formazione Orientamento Lavoro
METROPOLITANA
Area Nord