

Lievitati a colazione



prezzo

180 euro



14 ore



1 giorno a settimana 19.00 - 22.30



4 lezioni di laboratorio



Vincenzo Cipolla
Francesco Gatti



materiale fornito in omaggio: grembiule,
cappello, ricettario



Sesto San Giovanni • viale Italia 548
t 02 4543 0034 • scuola.cucina@afolmet.it



Pieve Emanuele • via dei Gigli 7
t 02 4543 0060 • scuola.cucina@afolmet.it

Corso dedicato ai prodotti lievitati da colazione: approfondimento su materie prime, lieviti, impasti, tecniche di lievitazione, sfogliatura, farcitura e cottura per realizzare prodotti classici e innovativi come cornetti, croissant, brioche, krapfen, maritozzi, kranz, panetti, strudel e danesi.

Programma

- dolci fritti: krapfen, bomboloni e ciambelline
- cornetto classico e all'italiana
- pasta brioche, glassa per brioche, maritozzi
- croissant alla francese e alla parigina
- cornetto salato olandese
- pasta sfoglia, strudel, gelosie, danesi, kranz e berlinesi



Certificazione

- attestato di frequenza