

Focacceria e fagotteria



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 lievitati salati come focacce, panzerotti, fagottini, crescentine, schiacciate, croissant salati, pizza al taglio e pizzette. Approfondimento su materie prime, impasti, tecniche di lievitazione, farciture e cotture per preparazioni versatili e gustose, tradizionali e moderne.

Programma

- pasta base per focaccia e varie tipologie di farciture
- focaccia di Recco
- impasto per panzerotti e varie tipologie di farciture
- fagottini farciti
- crescentine (gnocco fritto)
- schiacciata
- croissant salati
- pizza al taglio e pizzette



Certificazione

- attestato di frequenza