



## Calendario 2021 in lingua italiana

### CORSI PERMANENTI PROPEDEUTICI GRATUITI CONSIGLIATI:

- 1- Il grano dal campo alla tavola
- 2- Stoccaggio e Molitura
- 3- La Farina: caratteristiche fisico chimiche e reologiche

## GENNAIO

28-29 Gennaio: "Pasta fresca" modulo base

## FEBBRAIO

1 Febbraio: "Le basi delle fermentazioni" ( Corso propedeutico allo svolgimento di tutti i corsi base di pasticceria )

2 Febbraio: Corso Base di Brioche e Croissant

3 Febbraio: Corso avanzato di Brioche e Croissant

4 Febbraio: Corso base di Lievitati

8 Febbraio: Corso base di Frolla

9 Febbraio: Corso base di masse montate

10 Febbraio: Corso base di sfoglia

11 Febbraio: Corso base di bignè

12 Febbraio: Corso base di farciture

## MARZO

9 Marzo: Corso a tema grandi lievitati da ricorrenza: la Colomba Pasquale

10 Marzo: Corso avanzato di bignè

11 Marzo: Corso avanzato di sfoglia

12 Marzo: Corso avanzato di frolla e masse montate

17 Marzo : Corso Base Pasta Fresca



## **English courses 2021 Calendar**

### **February**

20-21 February: Bakery basic course

### **March**

16 March: Fresh pasta Basic Course