



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 bigné

12 Febbraio: Corso base di farciture

18-19 Febbraio: Il pane da vicino, corso base di panificazione

MARZO

9 Marzo: Corso avanzato di Lievitati

10 Marzo: Corso avanzato di bigné

11 Marzo: Corso avanzato di sfoglia

12 Marzo: Corso avanzato di frolla e masse montate



English courses 2021 Calendar

February

20-21 February: Bakery basic course

March

16-17 March: Fresh pasta basic course