

PizzaSchool.es

Scuola Pizzaioli professionisti



Curso de Formación PIZZAIOLO Profesional

Lugar, Fechas y Horarios: Escuela de Hostelería de las Islas Baleares desde el lunes día 23 hasta el miércoles día 25 de Mayo de 2022 desde las 9:00 hasta las 17:00h

Inscripción:

fc-ehib@uib.es. Teléfono 971 172780

Descripción y Programa del Curso

El **Curso Completo** consta de 3 jornadas intensivas por un total de 24 horas, con una primera parte teórica y principalmente de una parte de prácticas.

1º día: duración 8 horas

9:00h Presentación del Curso (Briefing)

9:30h-11:00 Teoría sobre:

- Trigos y Harinas, Levaduras, agua, sales e ingredientes.
- Técnicas de amasado (mecánico y directo) y uso de maquinarias.
- Control de tiempos y temperaturas de fermentación de la masa.

11:00h-13:00h

- Elaboración de masa (impasto)
- Técnicas de elaboración de la masa para la “Pizza Clásica”
- Clasificación, preparación y utilización de los ingredientes.

13:30h-17:00h

- Técnicas de elaboración de “Pizza Clásica”

2º día: Duración 8 horas

9:00h-10:00 (Aula Didáctica) Briefing y Teoría sobre:

- Preparación de la Masa tipo “Lingua Romana” con diferentes harinas, hidratación y técnicas

10:00-17:00h

- Técnicas de elaboración y estiramiento de la masa para la “Pizza Lingua Romana”
- Prácticas en horneado de la “Pizza Lingua Romana”

3º día: Duración 8 horas

9:00h-10:00 Briefing y Teoría sobre:

- Preparación de la Masa para “Pizza Napoletana Contemporánea” con diferentes harinas, hidratación y técnicas

10:00-16:30h

- Técnicas de elaboración y estiramiento de la masa para la “Pizza Napoletana Contemporánea”
- Prácticas en horneado de la Pizza Napoletana Contemporánea

16:30-17:00 Cierre del Curso y Entrega de Diplomas

Precio: 290 € (incluye material)
