



SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Scuola di alta formazione professionale.

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN PAN EN PIZZERÍA



A QUIÉN SE DIRIGE

A quien desea conocer distintas técnicas de producción, preparación y cocción del pan en pizzería. A los profesionales y propietarios de pizzerías y restaurantes que quieren profundizar la teoría y la práctica necesarias para hacer pan en la pizzería y operar con éxito en el sector de la restauración.



DURACIÓN DEL CURSO

16 horas totales, divididas en 2 días: 2 horas de lección teórica y 14 de lección práctica.



LO QUE OBTENDRÁS

Un importante crecimiento profesional en las técnicas de amasado, en la gestión optimizada de la masa de pizza avanzada y en la elección consciente de las harinas adecuadas para la realización de un pan aromático, alveolado y fragante.



DESCRIPCIÓN DEL CURSO

El horno es el corazón de la pizzería y puede latir mucho más allá de las horas de servicio. Aprendamos entonces a hacer también el pan, que puede utilizarse para brindar una crujiente compañía mientras se esperan los platos o para servir sabrosos entrantes. Durante el curso se explicarán las técnicas de amasado y horneado para obtener un pan ligero y gustoso que realizar en la pizzería con diferentes tipos de harina, para poder ofrecer a los clientes un pan de calidad, personalizado y exclusivo cada día.

PROGRAMA DEL CURSO

PARTE TEÓRICA

- Los cereales, la Harina: características organolépticas, proteínas, gluten, almidón, enzimas
- Las harinas más adecuadas para la preparación del pan en la pizzería
- La acción de la levadura en la masa Los distintos tipos de levaduras comerciales, características y funcionalidades

PARTE PRÁCTICA

- Realización de masas para pan con distintos tipos de harina
- Técnicas para extender y cocer el pan en horno eléctrico y de leña
- Gestión y desarrollo de las técnicas de leudado de las masas directas e indirectas, también con el uso de masa madre