



Provincia
di Bergamo

CORSI BREVI L'ARTE BIANCA

SEDE CORSO: CFP TREVIGLIO
via Caravaggio, 50 - Treviglio - BG



FOCACCE E PIZZA IN TEGLIA

Mercoledì 12 GIUGNO

18:00 - 22:00

Realizziamo la BIGA e diversi tipi di focacce con metodi differenti tra impasti diretti ed indiretti a lunga lievitazione:

- Focaccia ligure;
- Focaccia romana o "in pala";
- Focaccia alle olive con metodo indiretto BIGA;
- Focaccia barese;
- Pizza in teglia.

COSTO: € 50,00

RICETTE PER UNA SANA PRIMA COLAZIONE

Mercoledì 10 LUGLIO

18:00 - 22:00

Realizziamo la BIGA e prepariamo dei prodotti fatti in casa per una sana prima colazione:

- Fette biscottate, panini dolci al cioccolato, biscotti cookies e rose del deserto;
- Pan carrè e bretzel.

COSTO: € 60,00

LIEVITO DI PASTA MADRE E LICOLI: TEORIA E PRATICA

Mercoledì 26 GIUGNO

18:00 - 22:00

Corso incentrato sul lievito madre: creazione, mantenimento, bagnetto, rinfresco ed utilizzo.

Realizzerete gli impasti per pane sia con il metodo della pasta madre sia con il metodo licoli, porterete a casa il vostro lievito di pasta madre e cucinerete il pane!

Il valore aggiunto:

- Correzione dei difetti del lievito madre;
- **Affiancamento da parte del docente in modalità multimediale per 1 mese dal termine del corso per tutti i vostri dubbi!**

COSTO: € 50,00

Le lezioni si svolgeranno nel nostro laboratorio di panificazione, in attività individuali o di piccolo gruppo.

Tutti gli ingredienti e le attrezzature saranno fornite dalla scuola.

LEZIONI

GIUGNO

LUGLIO

2 0 1 9



per info e iscrizioni

CFP di Treviglio

Via Caravaggio, 50
Tel. 0363 19 25 677
cfp.treviglio@abf.eu

Orari segreteria:
da Lunedì a Venerdì 9:00 - 15:30



@cfpTreviglio

www.abf.eu