



Provincia
di Bergamo

CORSI BREVI L'ARTE BIANCA

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



FOCACCE E PIZZA IN TEGLIA

Mercoledì 26 SETTEMBRE

18:00 - 22:00

Realizziamo la biga, la pizza in teglia e diversi tipi di focacce con metodi differenti, tra impasti diretti ed indiretti a lunga lievitazione: ligure, romana o "In pala", alle olive con la BIGA, barese.
Prof. Andrea Suardelli.

COSTO: € 50,00

LIEVITO DI PASTA MADRE E LICOLI: TEORIA E PRATICA

Mercoledì 2 OTTOBRE

18:00 - 22:00

Corso incentrato su lievito madre: creazione, mantenimento, bagnetto, rinfresco ed utilizzo, con i metodi della pasta madre e quello licoli.
Cucineremo assieme il pane!
Prof. Andrea Suardelli.

COSTO: € 50,00

I PRODOTTI DOLCI PER LA COLAZIONE

Mercoledì 30 OTTOBRE

18:00 - 22:00

Prepariamo dei prodotti fatti in casa per la prima colazione: trecce con yogurt, cioccolato e muesli, veneziane, panini dolci alle mele, brioscine lievitate.

Prof. Mario Tresoldi

COSTO: € 60,00

I "PANI SCURI" CON FARINE ALTERNATIVE

Mercoledì 13 NOVEMBRE

18:00 - 22:00

Ricchi di fibre, sali minerali e vitamine, sono gustosi e sani!
Scopriamo il pane alla segale, pane alla segale di tipo tirolese, pane in cassetta con semi e cereali, pane con mais e grano saraceno.

Prof. Mario Tresoldi

COSTO: € 50,00

GLI SNACK SALATI

Mercoledì 4 DICEMBRE

18:00 - 22:00

Realizziamo pizzette, wurstel in camicia, mini hamburger curcuma e semi, grissini con spezie, adatti in ogni occasione e come stuzzichini per gli aperitivi e le feste in arrivo!

Prof. Mario Tresoldi

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
SETTEMBRE
DICEMBRE
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