

I LIEVITI DOLCI

Corso base

Docenti:	Nazzareno Lavini (pasticciere)
Giorno:	mercoledì
Data inizio corso:	19/02/2025
Data fine corso:	19/02/2025
Orario:	16.00-21.00
Costo:	€ 100,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Scopri i segreti per dei **lieviti dolci** perfetti nel corso pratico diretto dal maestro "lievitista" **Nazzareno Lavini**. La lievitazione è spesso considerata la parte più complessa e gratificante della pasticceria, capace di trasformare semplici ingredienti in capolavori soffici e deliziosi. In questo corso, avrai l'opportunità di esplorare in profondità le tecniche di gestione degli ingredienti, degli impasti e delle tempistiche di lievitazione.

In questa occasione, il docente ti guiderà attraverso le metodologie e le pratiche migliori per ottenere prodotti da forno e fritti non solo tecnicamente impeccabili, ma anche visivamente attraenti e eccezionalmente gustosi. Imparerai a creare una varietà di prodotti lievitati, dalla morbida brioche alle bombe e le ciambelle, utilizzando tecniche che potranno essere applicate tanto in ambiente domestico quanto professionale.

Il corso si concluderà con la **degustazione dei prodotti preparati**, durante la quale potrete assaporare le vostre creazioni, in un momento conviviale che rappresenta l'occasione perfetta per fare domande, ottenere feedback e condividere impressioni e curiosità, arricchendo così ulteriormente la vostra esperienza di apprendimento.

Il corso si attiverà al raggiungimento di un numero minimo di iscritti.

Costo del corso € 81,96 + IVA

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule in TNT
- degustazione finale.

Gli **obiettivi** del corso sono:

- imparare le basi scientifiche e pratiche della lievitazione, comprendendo come temperature, umidità e ingredienti influenzano il processo. Questo consentirà di manipolare le condizioni di lievitazione per ottimizzare la qualità e la consistenza dei prodotti finiti;
- sviluppare abilità nella formatura di diverse forme di dolci lievitati, come trecce, bombe e fagottini, e nella loro farcitura con creme, frutta e altri ingredienti. Questo obiettivo mira a migliorare non solo la tecnica ma anche l'aspetto visivo e la varietà dei prodotti creati;
- apprendere le tecniche di cottura ottimali per diversi tipi di prodotti lievitati, sia fritti che al forno, ed essere in grado di giudicare il momento perfetto per ottenere una cottura uniforme e una crosta ideale, di applicare glasse, zuccheri o altre finiture per esaltare il sapore e l'attrattiva visiva;
- fornire l'opportunità di interagire con un esperto del settore per domande e feedback durante la lezione e la degustazione finale.

Di seguito le ricette dei piatti che imparerete a realizzare:

- Brioche con gocce di cioccolato
- Veneziana con crema pasticcera
- Brioche con glassa alle mandorle
- Bombe fritte con crema pasticcera
- Ciambelle fritte

Al termine della lezione verrà rilasciato l'attestato di partecipazione in formato PDF della scuola A Tavola con lo Chef.

