

PIZZUTI ACADEMY

MASTER CLASS PANIFICAZIONE CON CLAUDIO PERRANDO

La master class di panificazione organizzata presso la PIZZUTI ACADEMY di Bellizzi (SA) si rivolge a professionisti del settore che desiderano conoscere le tecniche di lavorazione del noto panificatore Claudio Perrando.

Il corso di 12 ore full-time è suddiviso in due giornate da 6 ore in cui si studierà l'intera realizzazione di:

Giorno 1:

- Baguette & Ciabatta
- Kaiser Rolls
- Focaccia

Giorno 2:

- Pani speciali con farine speciali
- Tartine bread con lievito madre
- Pain de campagne
- Russian bread
- Borodinsky bread

Durata del corso: 12 ore totali.

Modalità di svolgimento: Il corso si terrà in lingua inglese ed italiana. Lo svolgimento sarà in presenza ed online su piattaforma zoom o equivalente. Il codice di accesso alla piattaforma sarà comunicato contestualmente all'iscrizione.

Prezzo: 500€ frequenza in presenza – 450€ frequenza online.

Titoli rilasciati: al termine del corso verrà consegnato un attestato di partecipazione.

Modalità di adesione: la partecipazione al corso è a numero chiuso. Per richiedere maggiori informazioni sul corso o per effettuare la preiscrizione puoi scrivere a academy@molinipizzuti.it.