

PIZZUTI ACADEMY

MASTER CLASS DI ALTHEA TOTONELLI

La master class pasticceria con Althea Totonelli organizzata presso la PIZZUTI ACADEMY di Bellizzi (SA) si rivolge a professionisti del settore e non che desiderano conoscere le tecniche di lavorazione di Althea Totonelli.

Argomenti trattati:

Teoria:

- Ingredienti principali: farina, acqua, sale, lievito, burro, latte
- Reologia degli impasti

Pratica:

- Tecniche d'impasto
- Modalità di gestione degli impasti
- Toppings e abbinamenti

Durata del corso: 6 ore totali.

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

Prezzo: 200€ frequenza in presenza – 150€ 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.