

Corso di panificazione approfondimento sull'utilizzo del polish in 2 lezioni



dove: presso il panificio "I frutti del Grano"
di Aristide Sbardellotto – in Viale Dei Mille n°
81 a Vigevano

quando: LUNEDI' 2 e 9 marzo 2015

orario: dalle h 20:00 alle h 23:00 circa

Come: a gruppi di sei persone

Durante le due serate del corso ci sarà la possibilità di:

1. Acquisire le nozioni fondamentali sulle farine, la lievitazione e le cotture
2. Sperimentare le vostre capacità di panificazione direttamente nel laboratorio attrezzato del panificio
3. Utilizzare farine specifiche e particolari
4. Cuocere ciò che avete preparato in un forno professionale e portarvi a casa direttamente quanto avete prodotto.

Il programma prevede:

L'utilizzo del polish nella preparazione di pani tipici regionali, baguette rustica francese e focacce

Breve ripasso del mondo delle **farine**: le varie tipologie, le caratteristiche, l'importanza della macinazione, la miscelazione ed il loro uso più adatto; tecniche di **impasto**, i **lieviti** e la **lievitazione**, le tecniche di **cottura**.

Preparazione del Polish che è un metodo di panificazione indiretta che consiste nel preparare un'impasto molto **liquido** composto da farina / acqua nella **medesima quantità** e lievito (in piccolissime quantità) ed utilizzarlo successivamente nell' impasto finale. Il risultato è un pane leggero, fragrante e profumato. La prova pratica verterà sulla preparazione di pani tipici regionali, baguette rustica francese e focacce con l'utilizzo del polish.

Costo e materiale :

Le iscrizioni saranno accolte in ordine di data. Il costo del corso per i soci è di € 40,00.

I non associati possono partecipare iscrivendosi a Slow Food la prima sera (costo tessera annuale adulti € 25,00, under 31 € 10,00).

La quota prevede le dotazioni del corso - grembiule, cappello e copri scarpe per lavorare in laboratorio, il manuale "scuola di cucina Slow Food **Pane, pizze e focacce**" facoltativo a 10,00 € e tanti prodotti fatti con le vostre mani da distribuire a parenti ed amici.

Dotarsi di un quaderno per gli appunti.

Iscrivendosi a Slow Food , oltre a sostenere tutte le attività dell'associazione si ha la possibilità di:

- partecipare alle iniziative organizzate localmente , alle manifestazioni e attività dell'Associazione in Italia e all' estero e ai corsi Master of Food, che comprendono più di venti corsi di degustazione su tutte le tematiche del cibo per diventare un esperto gastronomo;
- fruire di sconti riservati esclusivamente ai soci;
- consultare la rivista online riservata ai soci italiani;
- consultare l' Almanacco annuale di Slow Food.

Iscrizioni fino ad esaurimento posti:

Fiduciario Vigevano e Lomellina: Franco Ranzani
cell. 349 5095982 - info@slowfoodlomellina.com