

Pizza: tecnica e arte

liv.base – Ed.1



Dalla scelta dei lieviti, alla metodologia giusta di impasto, fino agli abbinamenti più adatti per le farciture: in questo corso avrai tutte le nozioni per realizzare pizze appetitose per tutti i gusti!

Date e orario: 8/9/15/16/22/23 settembre dalle 19.00 alle 21.30, ultima lezione il 29 settembre dalle 19.30 alle 21.30

Docenti: R. Farinelli – R. Pancini

Aula: laboratorio

Costo: 180€+ IVA

Contenuti

- Dal chicco di grano alla farina. Lieviti e batteri
- Metodologie di impasto
- Uso dei pre-fermenti (biga e poolish)
- Sapere leggere la scheda tecnica di una farina e i suoi indici
- Costruzione di una ricetta
- Pizza classica, pizza in pala/teglia, pizza napoletana
- Pizza Dolce, pizza gourmet

Profumo di biscotti



I biscotti sono molto più di un semplice dolce: racchiudono tradizione, creatività e tecnica. In questo corso scoprirai come realizzare biscotti fragranti, equilibrati e dal gusto autentico, partendo dalle basi fino ad arrivare a preparazioni più elaborate.

Date e orario: 14/15/19/20 ottobre dalle 19.00 alle 21.30

Docente: E. Galantini

Aula: laboratorio

Costo: 150€+ IVA

Contenuti

- Biscotti da vetrina
- Biscotti classici e da viaggio
- Biscotti interattivi
- Biscotti decorati con ghiaccia reale
- Frolle in varie dimensioni
- Cantucci e baci di dama

Menù delle feste



Preparare un menù delle feste significa creare un'esperienza che sappia emozionare gli ospiti, valorizzando ingredienti di qualità e tecniche di cucina che permettono di ottenere risultati raffinati senza rinunciare all'organizzazione, portando in tavola piatti che uniscono gusto, eleganza e convivialità.

Date e orario: 11/18/24/25 novembre dalle 19.00 alle 21.30

Docente: D. Massarenti

Aula: dimostrativa

Costo: 120€+IVA

Contenuti

- Dall'antipasto al dolce: il menù ideale e completo che cerchi
- Costruzione di un menù
- Idee veloci e creative
- Alcuni esempi: Spaghetti alla chitarra con crema di cavolo viola e tartare di gamberi, tortino di patate sfogliate al timo e la sua salsa, petto d'anatra laccato al miele con salsa di agrumi

Barman

liv.base



Una visione completa sull'attività di barman, tecniche di miscelazione, costruzione aperitivi, cocktail internazionali, vini, spumanti, distillati, aperitivi analcolici, guarnizioni e gestione della postazione bar.

Date e orario: 29/30 settembre – 5/6/14/20/21/26/27 ottobre – 3 novembre dalle 18.30 alle 21.30

Docente: M. Pozzi

Costo: 350€+IVA

Contenuti

- Studio degli ingredienti, attrezzatura e bicchieri
- Origine dei White Spirits
- Nascita e sviluppo del Whiskey nel mondo
- Vini spumanti, champagne e l'utilizzo della miscelazione
- La genesi dei Vermouth e amari
- Alla scoperta dei Brandy e dei Cognac
- Merceologia e creazione di prodotti analcolici
- Piccolo contest finale

Pizza: tecnica e arte

liv.base Ed.2



Dalla scelta dei lieviti, alla metodologia giusta di impasto, fino agli abbinamenti più adatti per le farciture: in questo corso avrai tutte le nozioni per realizzare pizze appetitose per tutti i gusti!

Date e orario: 2/3/9/10/16/17 novembre dalle 19.00 alle 21.30, ultima lezione il 24 novembre dalle 19.30 alle 21.30

Docenti: R. Farinelli – R. Pancini

Aula: laboratorio

Costo: 180€+ IVA

Contenuti

- Dal chicco di grano alla farina. Lieviti e batteri
- Metodologie di impasto
- Uso dei pre-fermenti (biga e poolish)
- Sapere leggere la scheda tecnica di una farina e i suoi indici
- Costruzione di una ricetta
- Pizza classica, pizza in pala/teglia, pizza napoletana
- Pizza Dolce, pizza gourmet

Pasta fresca in fantasia



Pensi che ormai la pasta fresca non abbia più segreti per te? Stupisci i tuoi ospiti con formati di pasta fuori dal comune, impasti colorati e/o aromatizzati e vedrai che figurone!

Date e orario: 23/30 novembre – 1/10 dicembre dalle 19.00 alle 21.30

Docente: D. Chiavini

Aula: laboratorio

Costo: 120€+IVA

Contenuti

- Formati tipici regionali
- Pasta colorata
- Pasta aromatizzata
- Chiusure e ripieni particolari
- Alcuni esempi: rosette di Modena, scrigni, tortelli a righe, corona alla carbonara

**CERCHI UN REGALO SPECIALE
MA NON HAI IDEE?**

**REGALA
UN CORSO
DI FORMAZIONE!**

Scegli, tra quelli proposti dalla nostra
agenzia, il percorso formativo
che ti sembra più adatto
alla persona e all'occasione e
noi penseremo a confezionarti uno
speciale pacchetto regalo
contenente la scheda del corso



Sede e contatti



Sede corsi: Via Newton, 34 - Arezzo
Sede uffici: Via XXV Aprile, 12 - Arezzo



338 2166580 / 0575 350755



formazione@confcommerciofiar.it

www.accademiadelgustoarezzo.it



Corsi di cucina

*per passione per lavoro
per divertimento*



Programmazione
settembre/dicembre
2026