



scuola  
**PIZZAIOLI**

# “PIZZA NAPOLETANA TECNICAS AVANZADAS” CURSO ONLINE



Este curso de dos días de duración está dirigido a quienes ya cuentan con una base en Pizza Napoletana y quieren perfeccionarse. Dictado por Nello Di Sevo y Antonio Fiorillo instructores napoletanos de la Accademia Nazionale Pizza DOC y moderado por el equipo de la Scuola Pizzaioli ofrece una capacitación en la que se verán todos los pasos desde el amasado hasta la cocción.

Hablado en español y traducido simultáneamente el curso incluye lecciones teóricas y prácticas, es una modalidad innovadora, a distancia e intensiva, en el que el maestro capacitará en todo el proceso. Se verán técnicas modernas de amasado indirecto (Biga, Polish Autolisi)

# CONTENIDO



## DÍA 1

- Introducción sobre las materias primas
- Harina (características, fuerza, proteínas/l.f.n) Elección según el producto deseado.
- Agua
- Levadura (tipos de levadura y funciones)
- Sal (función y características)
- Introducción al amasado
- Notas históricas
- Amasados Prácticos en Amasadora
- Diferentes técnicas indirectas (biga polish autolisi)
- Gestión y dinámicas de la masa

## DÍA 2

- Preparación de los bollos de un peso determinado
- Técnicas Napoletanas de estirado a mano
- Preparado y condimentación del disco de pasta
- Gestión de temperaturas y tiempos de cocción en horno a leña.



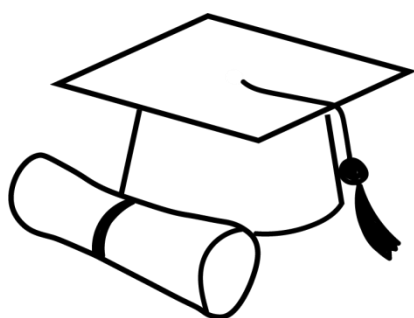
## **Materiales e ingredientes necesarios**

En los Cursos profesionales recomendamos practicar el amasado luego de la cursada, para que todos los participantes puedan prestar atención y poder evacuar sus dudas durante el mismo.

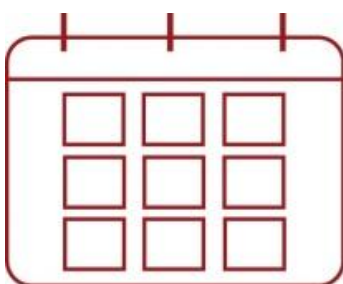
## ¿Cómo anotarse al curso online?

Enviando un mail a [info@scuolapizzaioli.com.ar](mailto:info@scuolapizzaioli.com.ar) solicitando el módulo de inscripción y datos de pago. Luego de la inscripción recibirás las credenciales de ingreso a la plataforma ZOOM

El precio del mismo es de \$7500.



Se entregará certificado de asistencia reconocido a nivel internacional UNI ISO 9001: 2015,- kit didáctico Academia Pizza DOC/Scuola Pizzaioli.



Próximas fechas:

15 y 16 de septiembre de 10.30 a 13.30 hs. Cada día (Horario Argentina)