



MASTERCLASS

PIZZA

CONTEMPORÁNEA

TÉCNICAS AVANZADAS

BIGA | POOLISH | AUTOLISI

www.scuolapizzaioli.com.ar



scuola
PIZZAIOLI

SOBRE EL CURSO

Esta Masterclass presencial de alta formación, única en Argentina, está orientada a profesionales del sector y/o emprendedores que quieran iniciarse en el rubro de la pizza Napoletana Contemporanea.



Un día intensivo donde el Team Scuola Pizzaioli explicara paso a paso las técnicas más avanzadas de amasado. Se aprenderá el uso de la tecnología y las últimas tendencias para lograr un producto de alta calidad y peculiar en su características. Un curso Teórico/Practico donde el alumno experimentara todo el proceso desde el amasado hasta la cocción.



HORARIO Y PROGRAMA | MIERCOLES 29 / 11

9:30 HS	Registro y entrega de indumentaria
10:00 HS	Saludos del Presidente y del equipo de la Scuola Pizzaioli
10:15 HS	Presentación del curso
10:30 HS	Presentación de los ingredientes: Harina, Agua, Levadura, Sal Diferencias entre Harinas convencionales y Harina de Fuerza.
10:45 HS	Técnicas de amasados Directos e Indirectos: Tecnicas Avanzadas con pre fermentos de Biga al 30%, Biga al 100%, Poolish, técnica de amasado con Autolisis y Método Directo Contemporaneo.
11:00 PM	Preparación del maestro de un pre fermento Biga

HORARIO Y PROGRAMA | MIERCOLES 29 / 11

11:15 HS	Cierre del maestro del impasto con Biga al 100%
11:30 HS	Cierre del maestro del impasto con Biga al 30%
11:45 HS	Preparación del maestro de un pre fermento Polish
12:00 HS	Cierre del maestro del impasto con Polish
12:15 HS	Amasado a mano del maestro con técnica de Autolisis
12:30 HS	Cierre en amasadora del maestro con técnica de Autolisis
12:45 HS	Amasado del maestro del Metodo Directo Contemporaneo en amasadora
13:00 HS	Preparación de los bollos de un peso determinado

HORARIO Y PROGRAMA | MIERCOLES 29 / 11

13:30 HS	Pausa Almuerzo
14:30 HS	Presentación de los bollos listos para la cocción
14:45 HS	Inicio de cocciones de los bollos con diferentes técnicas de amasado Gestión y dinámicas de un horno a leña napoletano
15:00 HS	Presentación de las Pizzas Contemporaneas con diferentes técnicas de amasados. Degustación de la Pizza Margherita Contemporanea
15:30 HS	Practica para los alumnos de técnica de estirado y cocción.
15:30 HS	Practica para los alumnos de técnica de estirado y cocción.
16:30 HS	Entrega de certificados, saludos del Presidente y del equipo de la Scuola y fin del curso.

INFORMACIONES ADICIONALES PRESENCIAL

Como obsequio entregaremos también remera y gorra por Scuola Pizzaioli.

Aconsejamos seguir la masterclass y luego de la misma seguir con el equipamiento de materiales e ingredientes necesarios para poder realizar la practica individual.

DIDÁCTICA Y CERTIFICACIÓN

Material teórico: carpeta con notas teóricas de los temas tratados en la Masterclass, Kit Didactico Impreso.

Además de un Certificado Internacional que acredita el paso por Scuola Pizzaioli y Accademia Nazionale Pizza Doc.



¿CÓMO ANOTARSE?

Enviando un mail a info@scuolapizzaioli.com.ar solicitando el módulo de inscripción y datos de pago para reservar el cupo.

PRECIO

El valor es de \$60.000 pesos argentinos sin impuestos.

UBICACIÓN, DÍAS Y HORARIO



Al insertar este mapa, aceptas las [Condiciones del Servicio](#).

La Masterclass se tendrá en
Yamba Fuegos,
Santiago del Estero, Argentina.
El día Miércoles
29 de Noviembre.
Desde las 10:00 hs a las 16:30 hs.