



www.ascuoladigusto.it
ascuoladigusto@iscombo.it
Tel. +39 051.4155711
Via Cesare Gnudi 5 - 40127 BO



PIZZA VEGAN



Un corso per scoprire come preparare delle pizze con l'uso esclusivo di ingredienti di origine vegetale sane e saporite.

COSA IMPARERAI

L'impasto a mano

Le farine e gli agenti lievitanti naturali
Lievitazione, pezzatura, stesura in teglia

Preparazione della mozzarella vegana
Il topping: ingredienti pre e post cottura

QUANDO

martedì 30/11/2016
orario: 18.30-22.30

ATTESTATO

Verrà rilasciato un attestato di frequenza

DOCENTE

FABRIZIO CASUCCI

Approccia il mondo della pizza per passione nel 2008 vincendo un riconoscimento

all'International Pizza School Margherita 2000. Segue un lungo periodo di pratica e di studio in diverse pizzerie del territorio italiano.

Partecipa ad un master sulla doppia lievitazione e pizza in pala, a seguito del quale inizia il suo percorso come docente.

Attualmente fa parte del team "Scuola Pizzaioli Gourmet".

E' un esperto degli impasti a lunga maturazione ed è sempre alla ricerca di nuove farine e prodotti per ottenere una pizza di ottima qualità.

COSTO DEL CORSO

€ 65.00 iva inclusa

DOVE

Laboratorio **a Scuola di gusto**
Via Cesare Gnudi, 5 - 40127 BO

CONTATTACI!

Tel. +39 051.4155711
ascuoladigusto@iscombo.it