



# PINSA UNIVERSITY

Scuola di Pinsa Romana ed altri prodotti lievitati  
Direttore: Amedeo Di Segni – P. IVA: 02825310598  
Sede operativa Via Scrvia 9 – 04011 Aprilia (LT)  
Tel/WhatsApp +39 335 13 70 616

## PROGRAMMA DEL CORSO BASE PINSA ROMANA ALLA PALA

- Teoria e pratica degli impasti ad alta idratazione
  - Teoria e pratica dei rapporti lievitazione/temperature/tempi
  - Impasti con utilizzo di ghiaccio ed ingredienti a temperatura controllata
  - Teoria e pratica della lievitazione e maturazione in bassa temperatura
  - Nozioni sulla corretta valutazione della maglia glutinica e dello start di lievitazione
  - Conservazione della massa impasto a temperatura controllata (4°/5°) per 24/48/75 h.
  - Staglio e formazione panetti nei formati regular (250gr) e street (150 gr.)
  - Tecnica di lievitazione dei panetti a T.a. e T.c.
  - Spolveri per la stesura (Utilità e caratteristiche)
  - Teoria e pratica delle stesure digitali (senza mattarello o pressione) e controllo formazione bolle di lievitazione.
  - Teoria e pratica delle percentuali di riscaldamento di forni elettrici con diversi rapporti plata/cielo
  - Tecniche di precottura
  - Tecniche di cottura espressa
  - Tecniche di farcitura su espressa e precotta
  - Conservazione del panetto e cenni di rigenerazione
  - Conservazione delle basi precotte a -20° senza abbattimento
1. Al termine della Corso viene rilasciato l'attestato Pinsa University con il nome dell'attività e del corsista da appendere all'interno del locale.
  2. Nel costo del corso sono comprese 6 mesi di consulenze illimitate telefoniche o in video chat per risolvere eventuali problematiche sorte successivamente.

**Costi per gruppi di minimo 8 partecipanti** \_\_\_\_\_ 900 euro + iva

**Costi per corso individuale: (oltre rimborso "ingredienti speciali")** \_\_\_\_\_ 2.700 euro + iva

***Gli ingredienti "speciali" sono quelli che dovesse chiedere l'allievo del corso individuale ad alto costo quali porcini, tartufi...***



# PINSA UNIVERSITY

## PROGRAMMA DEL CORSO PINSA ROMANA IN TEGLIA

**Il corso prevede le nozioni di cui al corso base per Pinsa in pala ed, inoltre:**

- Creazione di panetti di 650/1.100 gr e gestione della loro maturazione
- Preparazione di teglia in ferro ed alluminio da 60 x 40 e 60 x 20
- Stesura del grande panetto e suo alloggiamento in teglia
- Nozioni teoriche e pratica di adattamento delle temperature del forno
- Precottura e farcitura parziale
- Farciture gourmet e cottura espressa
- Tecniche di conservazione specifiche
- Controllo del crunch e mantenimento al banco

Come aggiunta al costo del corso base

**Costi per gruppi di minimo 8 partecipanti** 200 euro + iva

**Costi per corso individuale: (oltre rimborso "ingredienti speciali")** 700 euro + iva

## PROGRAMMA DEL CORSO FRITTURA PINSA ROMANA

**Il corso prevede le nozioni di cui al corso base per Pinsa in pala ed, inoltre:**

- Creazione di panetti di pesi diversi adatti a pinsotti, mini crocchette, calzoncini, frittelle ed altri formati
- Lievitazione specifica e rigenerazione dei panetti
- Panetti pre ripieni e con ripieno a dopo cottura
- Farciture salate
- Farciture dolci
- Frittura a temperatura 170° + 150°
- Realizzazione di creme di farcitura base
- Come aggiunta al costo del corso base

**Costi per gruppi di minimo 8 partecipanti** 200 euro + iva

**Costi per corso individuale: (oltre rimborso "ingredienti speciali")** 700 euro + iva



# PINSA UNIVERSITY

**Durata del corso base: minimo 5 giorni – 8 ore al giorno = minimo 40 ore**

**Durata dei corsi aggiuntivi: minimo 8 ore o più secondo necessità**

## **Giornata tipo:**

Ore 9.00: Apertura lavori ed inizio teoria degli impasti lievitati;

ore 10.00: Realizzazione pratica di un impasto

ore 11.00: ripasso di quanto fatto e apprendimento delle tecniche di pesatura, staglio e formazione palline su impasto preparato in precedenza

ore 12.30: teoria di apprendimento sulle tecniche del freddo, lievitazione e maturazione, valutazione di consistenza della massa di impasto, controllo maglia glutinica, valutazione di consistenza del panetto

ore 13.00 – 14.00: sosta pranzo con assaggi

ore 14.00: ripresa lavori e lezione teorica sulla stesura preparativa per pala e teglia, con approfondimento sulle differenze

ore 15.00: pratica di stesura ed elementi di precotture del prodotto non farcito.

Ore 17.00/18.00: pratica di precotture , farciture precotti, cotture espresse. Assaggi, commenti