



PINSA UNIVERSITY

Scuola di Pinsa Romana ed altri prodotti lievitati
Direttore: Amedeo Di Segni – P. IVA: 02825310598
Sede operativa Via Scriveria 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