

PIZZA NEW S.P.A. - SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

CORSO BASE

Programma della Parte Teorica e Pratica a Caorle



Primo Giorno:

Teoria

Breve introduzione sui cereali. Il grano: cereale fondamentale per la panificazione, la cariosside. La farina: produzione, grado di raffinazione, le informazioni del sacco, metodo di immagazzinamento e conservazione. La qualità della farina: proteine, rete glutinica, indice W, rapporto P/L, scelta delle farine a seconda degli obiettivi.

Pratica:

Introduzione alla strumentazione della pizzeria modello e funzionalità: forno a legna, forno elettrico, forno a gas, tavolo delle preparazioni, taglia-mozzarella, pressa per pizza, altri. Preparazione della pizza (inizialmente scondita per meglio assaporare i sapori dell'impasto) con "farine bianche" e con farina di soia.

Preparare gli impasti per la pizza classica con le impastatrici. Ordine e modalità di incorporamento degli ingredienti. Il rispetto delle temperature di acqua e conseguenti. Preparazione e formazione delle pagnotte.

Secondo Giorno:

Teoria

Decomposizione dell'amido; a-amilasi e b-amilasi. Destrosio, maltosio, glucosio. Importanza del glucosio nella lievitazione. La ricetta per la pizza classica. Calcolo il numero di palline da ottenere. Gestione delle scorte

Pratica:

Preparazione dell'impasto e manipolazione, stesura e ventilazione. Condimento e cottura in forno elettrico.

Terzo giorno:

Teoria

Prima valutazione delle conoscenze teoriche con test. Maturazione dell'impasto. Qualche consiglio su come preparare impasti con farine troppo fresche o troppo vecchie. L'acqua: requisiti organolettici, chimici, batteriologici. L'influenza dell'acqua sulla qualità dell'impasto. Il sale: principali caratteristiche, influenza sull'impasto.

Pratica:

Introduzione al forno a legna, accensione e funzionamento. I forni per pizzeria: tradizione e nuove tendenze. Metodi di preparazione indiretti: metodo Poolish ed utilizzo di impasti particolari, metodo Biga. Stesura, condimento e cottura con forno elettrico e forno a legna.

Quarto Giorno:

Teoria

Le farine di soia: caratteristiche e vantaggi dell'utilizzo delle farine di soia negli impasti per pizza. Ricetta dell'impasto con la farina di soia. Malto di cereali: produzione, caratteristiche e implicazioni nell'impasto. I grassi: caratteristiche e funzionalità per l'impasto.

Cottura: temperatura del forno, conduzione, convezione, irraggiamento, processi biochimici durante la cottura.

Pratica:

Completamento dei metodi indiretti. Pratica di stesura, condimento e cottura.

Quinto Giorno:

Ripasso generale e test di cottura e confronto degli impasti indiretti. Discussione e domande.

Esame Teorico e Pratico Finale:

- Gli studenti devono saper rispondere alle domande relative ai concetti teorici impartiti durante le lezioni.
- Gli studenti devono essere in grado di spiegare come preparare qualsiasi impasto e farlo se richiesto. Gli studenti devono stendere, farcire e cucinare una pizza con il forno elettrico sapendo giustificare le loro scelte se richiesto.

Consegna degli attestati