

OBJECTIFS:

- Apprendre les techniques de base de la fabrication de la pizza
- Élaborer un pâton de qualité en fonction de votre besoin à la main et au pétrin
- Étaler et garnir la pizza de manière équilibrée ainsi que bien associer les ingrédients
- Cuire une pizza à la perfection en gérant les modes de cuisson de votre four
- Élaborer différentes sortes de pizzas

PUBLIC :

Toute personne désireuse d'apprendre à réaliser des pizzas traditionnelles, particulier ou professionnel.

**PROGRAMME :**

1. Le blé et les différents types de farine
2. Incorporer de la farine de soja
3. La fermentation
4. Connaître les principaux empâtements
5. Boulage et étalage à la main
6. Les 3 sortes de cuisson (bois, gaz, électrique)
7. Élaborer différentes sortes de pizza
 - Basique, classique
 - Gastronomique
 - Sucrée / salée
 - Calzone (chausson)
 - Dessert
8. Choix des ingrédients et des fournisseurs
9. Quels sont les critères pour choisir le matériel (four, pelle, trancheuse, frigo, marbre etc.)

DURÉE : 14 – 35 HEURES**MODALITÉS D'APRENTISSAGE :**

EN PRÉSENTIEL

VISIO-CONFÉRENCE



04 92 01 08 03



RHREFLEX.COM



CONTACT@RHREFLEX.COM