

L'impasto degli ingredienti per prodotti da forno

ID 1020

CONOSCENZE BASE

- Conoscenza degli ingredienti;
- Tecniche di misurazione;
- Tecniche di miscelazione;
- Lavorazione dell'impasto;
- Tecniche di lievitazione;
- Gestione della consistenza;
- Conoscenza delle tecniche di cottura;
- Riconoscimento delle problematiche dell'impasto.

ABILITÀ

- Fornire una comprensione dettagliata degli ingredienti utilizzati nella produzione di prodotti da forno, inclusi farina, lievito, zucchero, burro, uova, latte e altri additivi come sale, aromi e agenti lievitanti;
- Applicare le modalità di misurazione accurata degli ingredienti per garantire la precisione nelle ricette e la consistenza nel risultato finale;
- Imparare le diverse tecniche di miscelazione degli ingredienti, come la miscelazione manuale, l'uso del mixer e l'impiego di impastatrici industriali, a seconda della scala di produzione;
- Apprendere come ottenere e mantenere la consistenza corretta dell'impasto, regolando la quantità di ingredienti e la durata del processo di miscelazione;
- Essere in grado di identificare e risolvere eventuali problemi che possono sorgere durante la preparazione o la lavorazione dell'impasto, come impasti troppo asciutti o troppo umidi, eccessiva lievitazione, ecc.
- Mettere in evidenza le pratiche di sicurezza alimentare e igiene personale durante la manipolazione degli ingredienti e la preparazione dell'impasto, al fine di garantire la salubrità dei prodotti finali.

Livello di accesso Licenza media**Durata** 40 h**Modalità di svolgimento** 50% aula + 50% laboratorio esterno

Visita la pagina sul nostro sito dedicata alla misura **GOL Lombardia**