

Menu

1° Incontro

La rosticceria

Gli Arancinetti tipici siciliani

.....

Le Cipolline

.....

Gli Impasti per pizze e scacciate

.....

Le cartocciate

.....

Le bombe

.....

Le paste sfoglie

.....

Argomenti del giorno

La Rosticceria

1. Mise en place degli ingredienti da utilizzare per le varie preparazioni
2. Tecnica di cottura del riso, confezionamento, e temperature di cottura
3. Gli impasti lievitati con farina "00" o di semola
4. Tecnica di impasto per la preparazione della mezza sfoglia per tavola calda e procedure di sviluppo e cottura
5. Gli impasti sfogliati

Metodi di cottura, tempi e temperature.