

INICIACIÓN REPOSTERÍA BIS

Pan sin gluten



Precio: ~~45.00€~~ **40.50€**

Horario: 19:30-21:30h

Fecha del curso: 23/05/2017

Impartido por: Giovanni Magnani

Lugar:

OFERTA: 10% de descuento

Curso de iniciación donde se realizarán **dos tipos de panificación sin gluten**, una más clásica y otra más rústica, a través de una **presentación teórica (antes) y practica (después) para el conocimiento de los métodos de preparación y sus ingredientes básicos.**

Hornearemos **panes de diferentes sabores** utilizando aromas naturales, semillas, frutos secos y vegetales y nos centraremos **también en realizar minis pizzas, focaccias rellenas y cocas** para que de una misma masa base podamos crear variantes de colores, sabores y formas.

“Lo que me interesa y lo que pienso sea importante es ofrecer a todas las personas con problema de intolerancia o a las personas que quieren eliminar de su vida el gluten, la posibilidad de aprovechar de una buena comida sin pensar que tienen menos elecciones y más renunciadas”

Al final de la clase habrá una degustación de todas las creaciones con una buena copa de vino y una buena charla entre amigos.

RECETAS

- Preparación base de la baguette y preparación base de un pan rústico con harina integral.
- Realización de diferentes panes utilizando las bases preparadas y otros ingredientes adicionales.
- Minis pizzas con tomates caramelizados, mozzarella, alcaparras y salsa de hierbas.
- Focaccias rellena de crema de espárragos (o crema de alcachofas), camembert y nueces
- Coca al perfume de hinojo con escalibada de verduras ahumadas, salsa romesco y olivada dulce

Profesor: Giovanni Magnani empezó a cocinar a la edad de 8 años con su madre y abuela y paso a paso se dejó llevar por esa pasión que desde Cerdeña (Italia), pasando por Florencia, lo llevó hasta Barcelona donde se formó en la escuela de hostelería HOFMANN. De índole curiosa, colaboró con varios restaurantes como asesor de cocina y actualmente es el responsable de cocina de una empresa de Catering y profesor para eventos de cocina y eventos privados.

“La cocina es la esencia de lo que soy y refleja mis pasiones y sentimientos, el respeto para lo que nace y crece entre mis manos es igual al respeto por las personas con la que comparto el placer de la buena comida”.

FOTO_GIOVA[1]

Image not readable or empty
/source/FOTO_GIOVA[1].jpg



Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73
Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73
Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73
Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com
E-mail:
info@cookiteca.com