



MASTERCLASS PIZZA CONTEMPORÁNEA TÉCNICAS AVANZADAS

Reconquista 479 CABA 

www.scuoladipizzaioli.com 



DESCRIPCIÓN DEL CURSO

Esta Masterclass presencial/online de alta formación, única en Argentina, está orientada a profesionales del sector y/o emprendedores que quieran iniciarse en el rubro de la pizza Napoletana Contemporanea.

Un día intensivo donde el Team Scuola Pizzaioli explicara paso a paso las técnicas más avanzadas de amasado. Se aprenderá el uso de la tecnología y las últimas tendencias para lograr un producto de alta calidad y peculiar en su características. Un curso Teórico/Practico donde el alumno experimentara todo el proceso desde el amasado hasta la cocción.



HORARIO Y PROGRAMA

- 09:30 Registro y entrega de indumentaria
- 10:00 Saludos del Presidente, del maestro Carlo y del team Scuola Pizzaioli
- 10:15 Presentación del curso
- 10:30 Presentación de los ingredientes: Harina, Agua, Levadura, Sal Diferencias entre Harinas convencionales y Harina de Fuerza.
- 10:45 Técnicas de amasados Directos e Indirectos: Tecnicas Avanzadas con pre fermentos de Biga al 30%, Biga al 100%, Poolish, técnica de amasado con Autolisis y Método Directo Contemporaneo.
- 11:00 Preparación del maestro de un pre fermento Biga
- 11:15 Cierre del maestro del impasto con Biga al 100%
- 11:30 Cierre del maestro del impasto con Biga al 30%
- 11:45 Preparación del maestro de un pre fermento Poolish
- 12:00 Cierre del maestro del impasto con Poolish
- 12:15 Amasado a mano del maestro con técnica de Autolisis
- 12:30 Cierre en amasadora del maestro con técnica de Autolisis
- 12:45 Amasado del maestro del Metodo Directo Contemporaneo en amasadora
- 13:00 Preparación de los bollos de un peso determinado
- 13:30 Pausa Almuerzo
- 14:30 Presentación de los bollos listos para la cocción
- 14:45 Inicio de cocciones de los bollos con diferentes técnicas de amasado Gestión y dinámicas de un horno a leña napoletano
- 15:00 Presentación de las Pizzas Contemporaneas con diferentes técnicas de amasados. Degustación de la Pizza Margherita Contemporanea
- 15:30 Practica para los alumnos de técnica de estirado y cocción.
- 15:30 Entrega de certificados, saludos del Presidente y del equipo de la Scuola y fin del curso.



ONLINE

Aconsejamos seguir la masterclass y luego de la misma seguir con el equipamiento de materiales e ingredientes necesarios para poder realizar la practica individual.

Como obsequio entregaremos también remera y gorra por Scuola Pizzaioli.



DIDÁCTICA Y CERTIFICACIÓN

Material teórico: carpeta con notas teóricas de los temas tratados en la Masterclass, Kit Didactico Impreso (online PDF); Además de un Certificado Internacional que acredita el paso por Scuola Pizzaioli y Accademia Nazionale Pizza Doc.



¿CÓMO INSCRIBIRSE?

Enviando un mail a info@scuoladipizzaioli.com solicitando el módulo de inscripción y datos de pago para reservar el cupo.

PRECIO

Masterclass Presencial \$90.000 pesos argentinos sin impuestos.
Masterclass Online Desde Argentina \$80.000 Pesos Argentinos sin impuestos. Desde exterior \$200,00 Dolares sin impuestos.

DIRECCIÓN, DÍA Y HORARIO

22 de Julio desde las 10:00 hs a las 16:30 hs

PRESENCIAL La Masterclass Presencial se tendrá en la sede de Scuola Pizzaioli ubicada en Reconquista 479, Buenos Aires, Argentina.

ONLINE La Masterclass Online se realizará en una reunión de la plataforma de Zoom. Luego de la clase se entregará también un link de Zoom de la duración máxima de 7 días donde será posible reproducir la misma

