

# PastiScienza

Un viaggio attraverso il libro  
“La Scienza in Pasticceria” di Dario Bressanini  
con la prof.ssa Palumbo

Rivolto a: tutte le classi

Numero incontri: 5 incontri online da circa 2h ciascuno

Materie coinvolte: Chimica, Biochimica, Biologia

Gli incontri si articoleranno nel seguente modo:

- prima parte teorica introduttiva
- seconda parte pratica

Prima di ogni incontro verranno condivisi contenuti utili allo svolgimento dell'incontro (materiale teorico e scheda ricetta).

Per iscriversi al corso online compilare il format <https://forms.gle/zJvSJwTC8QfCn45BA>



## I INCONTRO

18-12-2020 ore 15,00

Gli zuccheri e *Il croccante*

## II INCONTRO

15-01-2021 ore 15,00

Le uova e *Le meringhe*

## III incontro

29-01-2021 ore 15,00

Il latte e *Il burro fatto in casa*

## IV INCONTRO

12-02-2021 ore 15,00

Le farine e *I pan cake*

## V INCONTRO

26-02-2021 ore 15,00

Il lievito chimico e *Angel food cake*

## VI INCONTRO - EXTRA CONTENT

12-03-2021 ore 15,00

La sferificazione e *Il caviale di rum con cioccolato fondente*