

#PastiScienza

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

Rivolto a: primo biennio

Numero incontri: 7 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

14-10-2022 ore 15,00

Gli zuccheri e *Il croccante*

II INCONTRO

4-11-2022 ore 15,00

Le uova e *Le meringhe*

III INCONTRO - EXTRA

CONTENT

23-12-2022 ore 15,00

I biscotti di Natale

IV INCONTRO

20-01-2023 ore 15,00

Il latte e *Il burro fatto in casa*

V INCONTRO

10-02-2023 ore 15,00

Le farine e *I pan cake*

VI INCONTRO

17-03-2023 ore 15,00

Il lievito e *Angel food cake*

VII INCONTRO - EXTRA

CONTENT

21-04-2023 ore 15,00

La sferificazione e Il caviale di rum con cioccolato fondente