



SCUOLA BOTTEGA ARTIGIANI - IMPRESA SOCIALE S.R.L.



DISPENSA CORSO PANIFICAZIONE PASTICCERIA



ARGOMENTI CORSO

- Sicurezza;
- HACCP;
- Macchinari;
- Panificazione;
- Pasticceria.

SCUOLA BOTTEGA ARTIGIANI - IMPRESA SOCIALE SRL

Sede Legale e Operativa: Via Carducci, 88 - 25126 Brescia - Tel. 030/2301463 Fax 030/8081415 - mail: segreteria@scuolabottega.org
Sede Amministrativa e Operativa: Via Ragazzi del '99, 11 - 25127 Brescia - Tel. 030/8374010 - Fax 030/2055305 - mail: info@scuolabottega.org
Sede Operativa: Via Conte Berardo Maggi, 6 - 25012 Mezzane di Calvisano (BS) - Tel. 030/8365243 - Fax 030/2055304 - mail: segreteria@scuolabottega.org
Sede Operativa: Via J.F. Kennedy, 93 - 25012 Viadana di Calvisano (BS) - Tel. 030/9686149 - mail: viadanasegreteria@scuolabottega.org

C.F. - P.IVA 03865710986



SCUOLA BOTTEGA ARTIGIANI - IMPRESA SOCIALE S.R.L.



SICUREZZA:

- Concetti di rischio, danno, prevenzione e protezione;
- L'organizzazione della prevenzione aziendale;
- Misure collettive e dispositivi individuali di prevenzione e protezione;
- Procedure di evacuazione dai luoghi di lavoro; la segnaletica di sicurezza;
- La sorveglianza sanitaria;
- Rischi infortuni: meccanici generali, elettrici generali, macchine, attrezzature, ,
- Segnaletica, emergenze, procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico, procedure esodo e incendi, procedure organizzative per il primo soccorso;
- Incidenti e infortuni mancati, altri rischi.

HACCP:

HACCP (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici) è il sistema di controllo per la produzione degli alimenti, che ha come obiettivo la garanzia della sicurezza igienica e della commestibilità.

La tematica è disciplinata dal Decreto Legislativo 193/07 secondo il quale è prevista un'attività di autocontrollo igienico in tutti i pubblici esercizi e nelle industrie alimentari, la normativa sulla sicurezza obbliga tali esercizi a produrre un manuale di autocontrollo.

Il manuale deve contenere tutte le informazioni relative al piano igienico sanitario adottato dall'azienda sulla base del sistema HACCP.

All'interno del manuale devono essere indicate, tra le altre informazioni, anche la definizione di ruoli e responsabilità, la descrizione dei prodotti, la tipologia di materie prime utilizzate e la programmazione relativa alla formazione del personale.

Per lavorare nel settore alimentare è necessario conoscere e avere certificate le nozioni dell'HACCP.

SCUOLA BOTTEGA ARTIGIANI – IMPRESA SOCIALE SRL

Sede Legale e Operativa: Via Carducci, 88 – 25126 Brescia - Tel. 030/2301463 Fax 030/8081415 - mail: segreteriacarducci@scuolabottega.org
Sede Amministrativa e Operativa: Via Ragazzi del '99, 11 - 25127 Brescia - Tel. 030/8374010 - Fax 030/2055305 - mail: info@scuolabottega.org
Sede Operativa: Via Conte Berardo Maggi, 6 - 25012 Mezzane di Calvisano (BS)- Tel. 030/8365243 - Fax 030/2055304 -mail:segreteria@scuolabottega.org
Sede Operativa: Via J.F. Kennedy, 93 - 25012 Viadana di Calvisano (BS) - Tel. 030/9686149 - mail: viadanasegreteria@scuolabottega.org

C.F. – P.IVA 03865710986



SCUOLA BOTTEGA ARTIGIANI - IMPRESA SOCIALE S.R.L.



MACCHINARI:

Vediamo i principali strumenti che vengono utilizzati nell'attività di lavoro in pasticceria e panificazione.

- Impastatrice Planetaria

Ha 2 sistemi di movimento rotatorio, uno su se stesso e l'altro che avviene, contemporaneamente intorno al centro del contenitore della macchina facendo in modo che gli ingredienti dell'impasto siano miscelati in modo completamente uniforme.

Per la sua versatilità è utilissima per la produzione degli impasti per il pane e la pizza ma anche per i **prodotti di pasticceria**. Permette di realizzare in tempi rapidi eccellenti prodotti.

E' dotata dei seguenti accessori:

- gancio: per impasti di pane pizza dolci biscotti;
- frusta: per montare la panna, preparare maionesi;
- pala: per preparazione di impasti morbidi.

- Forni

Esistono almeno due tipi di forni:

A PLATEA: Con camere di cottura orizzontali e sovrapposte. Questi sono i più utilizzati nei panifici professionali. Questo tipo di forno consente una cottura abbastanza rapida e la sua caratteristica fondamentale è rappresentata dal colore intenso che conferisce al pane infornato, soprattutto nella parte superiore, e che si trasmette anche nel gusto e nella fragranza. Il sapore è infatti molto più gradevole rispetto a quello dato dai forni rotativi. La cottura, però, risulta poco omogenea.

ROTATIVI: Con camere di cottura verticali. Su di esse vengono posizionati dei carrelli con le teglie su cui verrà riposto il pane. Il sapore che i forni rotativi conferiscono ai prodotti è sicuramente meno intenso rispetto a quello dato dai forni a platea, sebbene consenta una cottura più omogenea.

SCUOLA BOTTEGA ARTIGIANI - IMPRESA SOCIALE SRL

Sede Legale e Operativa: Via Carducci, 88 - 25126 Brescia - Tel. 030/2301463 Fax 030/8081415 - mail: segreteria@scuolabottega.org
Sede Amministrativa e Operativa: Via Ragazzi del '99, 11 - 25127 Brescia - Tel. 030/8374010 - Fax 030/2055305 - mail: info@scuolabottega.org
Sede Operativa: Via Conte Berardo Maggi, 6 - 25012 Mezzane di Calvisano (BS) - Tel. 030/8365243 - Fax 030/2055304 - mail: segreteria@scuolabottega.org
Sede Operativa: Via J.F. Kennedy, 93 - 25012 Viadana di Calvisano (BS) - Tel. 030/9686149 - mail: viadanasegreteria@scuolabottega.org

C.F. - P.IVA 03865710986



SCUOLA BOTTEGA ARTIGIANI - IMPRESA SOCIALE S.R.L.



PANE-PIZZA

1. LE FARINE

Farina di grano Tenero e Duro – Farina di Segale – Mais – Riso – Avena – Miglio,

2. METODI D'IMPASTO

Impasti Diretti-Semidiretti-Indiretti - molli – duri– arricchiti

3. LA COTTURA

Vedremo la ricetta per la preparazione della pizza.



SCUOLA BOTTEGA ARTIGIANI – IMPRESA SOCIALE SRL

Sede Legale e Operativa: Via Carducci, 88 – 25126 Brescia - Tel. 030/2301463 Fax 030/8081415 - mail: segreteriacarducci@scuolabottega.org
Sede Amministrativa e Operativa: Via Ragazzi del '99, 11 - 25127 Brescia - Tel. 030/8374010 - Fax 030/2055305 - mail: info@scuolabottega.org
Sede Operativa: Via Conte Berardo Maggi, 6 - 25012 Mezzane di Calvisano (BS)- Tel. 030/8365243 - Fax 030/2055304 -mail:segreteria@scuolabottega.org
Sede Operativa: Via J.F. Kennedy, 93 - 25012 Viadana di Calvisano (BS) - Tel. 030/9686149 - mail: viadanasegreteria@scuolabottega.org

C.F. – P.IVA 03865710986



SCUOLA BOTTEGA ARTIGIANI - IMPRESA SOCIALE S.R.L.



PASTICCERIA DA FORNO

Le preparazioni base riguardano:

- Paste Frolla
- Pan di Spagna
- Torte e plum-cake
 - Le creme
 - Brioches

Di queste, vedremo la ricetta per la preparazione delle brioches.



SCUOLA BOTTEGA ARTIGIANI – IMPRESA SOCIALE SRL

Sede Legale e Operativa: Via Carducci, 88 – 25126 Brescia - Tel. 030/2301463 Fax 030/8081415 - mail: segreteriacarducci@scuolabottega.org
Sede Amministrativa e Operativa: Via Ragazzi del '99, 11 - 25127 Brescia - Tel. 030/8374010 - Fax 030/2055305 - mail: info@scuolabottega.org
Sede Operativa: Via Conte Berardo Maggi, 6 - 25012 Mezzane di Calvisano (BS)- Tel. 030/8365243 - Fax 030/2055304 -mail:segreteria@scuolabottega.org
Sede Operativa: Via J.F. Kennedy, 93 - 25012 Viadana di Calvisano (BS) - Tel. 030/9686149 - mail: viadanasegreteria@scuolabottega.org

C.F. – P.IVA 03865710986



SCUOLA BOTTEGA ARTIGIANI - IMPRESA SOCIALE S.R.L.



Base per la Pizza

Ingredienti:

- lievito birra;
- ½ bicchiere acqua;
- Farina.

Procedimento:

Spezzettare il lievito di birra in una ciotola, versare sopra 1 bicchiere scarso di **acqua tiepida** e scioglierlo, mescolando con un cucchiaino di legno; aggiungere lo **zucchero** e 1 manciata di **farina** e amalgamala, mescolando energicamente fino ad ottenere una pastella morbida, liscia e omogenea; coprire la ciotola con un telo e lasciare lievitare in luogo tiepido per circa **30 minuti**. Raccogliere la rimanente **farina** sulla spianatoia e allargala al centro in modo da formare una fontana.

Trasferire l'impasto lievitato al centro della fontana e distribuire tutt'intorno sulla farina il **sale**. Aggiungere l'**olio extravergine di oliva**, versare gradualmente circa 200 ml di acqua tiepida e intanto incominciare ad impastare con le dita, portando man mano all'interno la farina per formare la base. Quando sarà del tutto amalgamato raccogliere l'impasto e lavorarlo energicamente per circa **15 minuti**; raccogliere con una spatola anche la parte rimasta aderente alla spianatoia: se l'impasto risulta troppo duro ammorbidirlo ancora con 1-2 cucchiaini di acqua tiepida, se troppo morbido spolverizzalo con poca farina. Alla fine si dovrà ottenere 1 pasta compatta ma malleabile.

Formare con l'impasto una palla e infarinata leggermente

Trasferire la pasta in una capiente ciotola leggermente infarinata e pratica sulla superficie, con un coltello o con forbici da cucina, un **taglio a croce**.

Coprire la pasta con un telo umido e lasciala **lievitare** in luogo tiepido da **2 a 3 ore**.



Ricetta.it

SCUOLA BOTTEGA ARTIGIANI - IMPRESA SOCIALE SRL

Sede Legale e Operativa: Via Carducci, 88 - 25126 Brescia - Tel. 030/2301463 Fax 030/8081415 - mail: segreteria@scuolabottega.org
Sede Amministrativa e Operativa: Via Ragazzi del '99, 11 - 25127 Brescia - Tel. 030/8374010 - Fax 030/2055305 - mail: info@scuolabottega.org
Sede Operativa: Via Conte Berardo Maggi, 6 - 25012 Mezzane di Calvisano (BS) - Tel. 030/8365243 - Fax 030/2055304 - mail: segreteria@scuolabottega.org
Sede Operativa: Via J.F. Kennedy, 93 - 25012 Viadana di Calvisano (BS) - Tel. 030/9686149 - mail: viadanasegreteria@scuolabottega.org

C.F. - P.IVA 03865710986



SCUOLA BOTTEGA ARTIGIANI - IMPRESA SOCIALE S.R.L.



Brioche:

Ingredienti:

- 500 g **Farina 00**;
 - 1 **Uova**;
 - 250 ml **Latte**;
 - 50 g **Burro** (morbido);
 - 50 g **Zucchero**;
 - 12 g **Lievito di birra fresco** (o mezza bustina secco);
 - 10 g **Sale**;
 - q.b. **tuorlo e latte** (per spennellare);
 - q.b. **Zucchero a velo**.
- Fare in una ciotola la fontana con la farina, lo zucchero e la buccia di limone grattugiata infine al centro mettete il lievito sciolto in poco latte a temperatura ambiente, preso dal totale e incominciare ad impastare;
 - Unire l'uovo leggermente battuto e cominciare ad incorporare la farina. poco alla volta aggiungendo il latte, il burro ammorbidito e per ultimo il sale;
 - Impastare a lungo con una planetaria o a mano. Formare una palla, sistemarla in una ciotola e coprire con pellicola e mettere a lievitare per un'ora al riparo da correnti;
 - Quando l'impasto sarà lievitato, stenderlo ad uno spessore di circa un centimetro. Dovrete ottenere una forma rettangolare larga circa di 25 cm (non meno!);
 - Ritagliare tanti triangoli e arrotolarli. Formate i cornetti e coprirli con la pellicola infine fare lievitare nuovamente per circa un'ora;
 - Accendere il forno a 180 °C in modalità statica. Poco prima di infornare spennellare con una miscela di tuorlo e latte e cuocere per 25/30 minuti.



Ricetta.it

SCUOLA BOTTEGA ARTIGIANI - IMPRESA SOCIALE SRL

Sede Legale e Operativa: Via Carducci, 88 - 25126 Brescia - Tel. 030/2301463 Fax 030/8081415 - mail: segreteria@scuolabottega.org
Sede Amministrativa e Operativa: Via Ragazzi del '99, 11 - 25127 Brescia - Tel. 030/8374010 - Fax 030/2055305 - mail: info@scuolabottega.org
Sede Operativa: Via Conte Berardo Maggi, 6 - 25012 Mezzane di Calvisano (BS) - Tel. 030/8365243 - Fax 030/2055304 - mail: segreteria@scuolabottega.org
Sede Operativa: Via J.F. Kennedy, 93 - 25012 Viadana di Calvisano (BS) - Tel. 030/9686149 - mail: viadanasegreteria@scuolabottega.org

C.F. - P.IVA 03865710986