onex. Il Bocconcino Ingredienti che parlano di Famiglia Farinera Coromina Grup AE 1897

ACADEMIA PROFISSIONAL

DA MASSA AO FORNO

AGENDA

ABERTURA ONEX.	Enquadramento e objetivos da sessão.	**10:00**
FERMENTAÇÃO E MASSA: O ERRO MAIS SILENCIOSO	• Sinais de fermentação inadequada (leveza, estrutura, repetibilidade) • Rotina de produção: tempo, temperatura e controlo em contexto real • Hidratação e ponto de massa para napolitana (consistência e manuseamento)	**10:10**
TÉCNICA DE ABERTURA E PRESERVAÇÃO DO AR NA BORDA	• Como evitar "matar" o cornicione (pressão, rolo, excesso de manipulação) • Técnica de abertura e transferência para garantir forma, leveza e regularidade • Ajustes rápidos para corrigir em serviço (sem parar a operação)	**10:30**
FORNO VALORIANI: NA TEMPERATURA CERTA	• Gestão de temperatura e "janela" de cozedura (450–500 ºC) • Leitura do forno: piso vs cúpula, estabilidade térmica e cadência de serviço	**11:00**
DEGUSTAÇÃO GUIADA	Como a qualidade e autenticidade dos ingredientes il bocconcino impacta o resultado final (aroma, textura, cor, digestibilidade)	**11:30**
Q&A TÉCNICO	Perguntas, casos reais e desafios dos participantes.	**12:00**
NETWORKING	Troca de contactos e demonstrações adicionais.	**12:30**
	ENCERRAMENTO	**13:00**



NOTA: HORÁRIOS INDICATIVOS;
ESTES PODERÃO AJUSTAR-SE AO RITMO DO GRUPO.

VALORIANI