

Pizza Master Class 2

Balzano Food e *NIP* (Nazionale *Italiana* Pizzaioli) sono lieti di **presentarvi il SUPER corso Master Class Pizzeria** riservato ai professionisti a Budapest.

La NIP vanta ben 7 guinness world records, 200 istruttori tecnici, 20 master chef, ed è leader in Italia per quanto riguarda le consulenze nei settori Horeca e GDO.

L'evento si svolgerà nei seguenti giorni:

Mercoledì ottobre 15:00 – 18:30

Giovedì 19 ottobre 15:00 – 18:30

Venerdì 20 ottobre 15:00 – 18:30

Gli argomenti trattati saranno:

- Pizza Classica
- **Pizza con arte napoletana (bordo alto) con tecnica impasto biga al 100% e pizza in pala romana con tecnica di impasto poolish**
- Impasti a breve e lunga maturazione
- Ricette
- Impasto indiretto con biga
- Presentazioni pizza alternativa e funzionale (palline pizza diet e kamut NIP e basi pizza SGLAB, pizza dessert gourmet)

Come sempre ad ogni partecipante sarà consegnata:

- La dispensa tradotta
- Attestato di frequenza NIP in inglese e ed Italiano
- Cappellino e grembiule.

Il prezzo di listino di un corso professionale come quello che vi stiamo proponendo è di 120.000 + IVA, che verrà offerto al prezzo di 75.000 Ft a persona.



Pizza Master Class 2

A *Balzano Food* és a **NIP** (Nemzeti *Olasz* Pizzaszakácsok Szervezete) örömmel jelenti be profiknak fenntartott **második SZUPER mesterkurzusát** Budapesten.

A NIP 7 Guinness világrekordot, 200 szakoktatót és 20 mesterszakácsot jegyez, és vezető tanácsadói szerepet tölt be a horeca és nagy kereskedelmi láncok szektorában.

Az eseményre a következő napokon kerül sor:

október 18 szerda 15:00-18:30

október 19 csütörtök 15:00-18:30

október 20 péntek 15:00-18:30

A témák:

- klasszikus pizza
- **pizza nápolyi módon készítve (magas él) 100% -os nagy tészta technikával és római pizza, poolish mix technikával**
- rövid és hosszú dagasztási eljárás
- receptek
- közvetett tészta dagasztás géppel
- funkcionális alternatív pizzák bemutatása (diétás és NIP kamut pizza golyók, SGLAB pizzalapok, gourmet és desszert pizzák)

Mint mindig, minden résztvevő kap:

- lefordított segédanyagot
- részvételi bizonyítványt a NIP kurzuson angolul és olaszul
- sapkát és kötényt
-

Az általunk kínált professzionális kurzus lista ára 120.000 Ft + ÁFA, viszont a részvételi díj jelenleg kedvezményesen 75.000 Ft+ ÁFA.





Pizza Master Class 2

Balzano Food and **NIP** (National *Italian* Pizza Chef Association) is pleased to announce their **second SUPER master class** in Budapest reserved for professionals.

NIP owns 7 world Guinness records, 200 professional instructors and 20 master chefs, and has a leading role in consultancy at the sector of horeca and large retail chains.

The event will take place on the following days:

Wednesday, 18th October **15:00-18:30**

Thursday, 19th October **15:00-18:30**

Friday, 20th October **15:00-18:30**

The discussed topics will be:

- classical pizza
- **pizza with Neapolitan art (high edge) with 100% big dough technique and roman pizza with poolish mix technique**
- short and long kneading procedures
- recipes
- indirect kneading of dough with machine
- presentation of functional alternative pizzas (diet and NIP kamut pizza balls, SGLAB pizza tabs, gourmet and dessert pizzas)

As always, each participant receives

- translated auxiliary material
- attendance certificate at the NIP course in English and Italian
- cap and apron

The listed price of the professional course we offer is 120,000 HUF + VAT, but the modified preferential participation fee is HUF 75,000 + VAT.

