



FONDAZIONE CASA DEL GIOVANE
DON MARIO BOTTOGLIA
CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE



chiaroweb.it

CORSO PANIFICAZIONE E VIENNOISERIE

Mercoledì 12 - 19 - 26 febbraio e 4 - 11 - 18 marzo 2020

dalle ore 19:00 alle ore 22:00

Protagonista assoluto del corso è la lievitazione, in tutte le sue possibili varianti. Si parte dagli ingredienti con un focus specifico su varietà e tipologie di farine, farciture e gestione degli impasti per lunghe lievitazioni. Non è indispensabile avere esperienze pregresse nel settore della panificazione.

PRINCIPALI ARGOMENTI

- L'utilizzo della biga per la realizzazione di ciabatte e panini adatti alla farcitura
 - I lievitati da colazione come croissant francesi, brioches, e krapfen
 - La pizza in teglia a lunga lievitazione
 - Pani di grande formato adatti alla conservazione, anche con lievito naturale
 - Dolci a lunga lievitazione: colombe, torte delle rose, bussolà
- Alla fine di ogni serata degustazione delle preparazioni realizzate.

**Il costo del corso comprende la fornitura di una divisa,
cappello e del materiale didattico**

PER ISCRIZIONI

Rivolgersi presso la segreteria

Viale Maifreni, 13 - 46043 Castiglione delle Stiviere (MN)

Tel. 0376 638463 - Fino ad esaurimento posti disponibili