



FONDAZIONE CASA DEL GIOVANE  
DON MARIO BOTTOGLIA  
CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE



chiaroweb.it

## CORSO PANIFICAZIONE E VIENNOISERIE

**Mercoledì 15 - 22 - 29 aprile e 6 - 13 - 20 maggio 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