



Dal dolce al salato i lievitati di casa



INIZIO CORSO: lunedì 2 ottobre 2023

durata: 12 ore

Prezzo: 329,40 € (270,00 € + IVA)

Tre serate a "tutta tradizione" con un grande esperto nel campo dei lievitati: **Emanuele Varotto**. Con lui potremo arricchire la varietà della nostra cucina di casa con una serie di proposte dolci e salate e un'attenzione particolare alle espressioni della tradizione veneta e di altre regioni italiane.

Tecniche, metodi e consigli per preparare dolci, biscotti, pani speciali e altri prodotti di panificazione, ma anche **specialità regionali**, come lo **gnocco fritto** e la **piadina**, e **varie sfiziosità**.

Obiettivi:

Il corso offre l'opportunità di apprendere nozioni e tecniche su come preparare gli impasti di base, quali farine e ingredienti scegliere, quali sono le migliori tecniche di cottura, come utilizzare al meglio le tecnologie di casa.

Contenuti:

- **1 serata**

Dolci e biscotti della tradizione veneta - Pan brioche per la prima colazione

- **2 serata**

Gnocco fritto - Torte salate - Panini gourmet

- **3 serata**

Grissini - Cracker- Taralli - Pani sfiziosi - Piadina romagnola

Calendario

Lunedì 2 ottobre 2023

dalle ore 19.00 alle ore 23.00

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 25 settembre 2023

Destinatari:

I corso è rivolto a tutti gli appassionati di cucina.