I lievitati di Natale - ULTIMI POSTI DISPONIBILI

INIZIO CORSO: mercoledì 29 novembre 2023

durata: 8 ore

Prezzo: 219,60 € (180,00 € + IVA)

Un corso totalmente dedicato alla conoscenza e studio del lievito madre e a tutto il mondo dei lievitati da ricorrenza.

Insieme al Mastro panificatore **Emanuele Varotto** si andranno a scoprire i segreti per la perfetta realizzazione dei lievitati, oltre ad approfondire l'importante tema delle bilanciature.

Obiettivi:

Il corso illustrerà passo dopo passo come realizzare un panettone con uvetta e canditi con lievito madre evitando gli errori più comuni.

Contenuti:

• La scelta degli ingredienti: farina e lievito
• Tecniche di impasto
• Preparazione e farcitura
• Tecniche di cottura

Calendario

Mercoledì 29 novembre 2023
dalle ore 19.00 alle ore 23.00

Chiusura delle iscrizioni:
Mercoled? 22 novembre

Destinatari:

Il corso è rivolto ad appassionati di cucina.