Grandi e piccoli lievitati di Denis Dianin

INIZIO CORSO: martedì 21 febbraio 2017

durata: 16 ore

Prezzo: 341,60 € (280,00 € + IVA)
**FINANZIATO 80%

Un corso dedicato all'elaborazione di impasti lievitati tenuti dal maestro pasticcere Denis Dianin di d&g patisserie di Selvazzano Dentro (PD). La passione per il settore della ristorazione prima e la volontà di proseguire il suo percorso specializzandosi sulla pasticceria, portano Denis Dianin, dopo anni di attento studio e di profonda ricerca, ad aprire nel 2006 la d&g patisserie, che nel 2008 ha aggiunto il salato alle sue proposte e che nel 2015 ha conquistato il palcoscenico internazionale con l'apertura di un punto vendita a Kuala Lumpur, capitale della Malesia. Il maestro pasticcerie terrà due giorni di lezione alla scoperta della piccola e grande pasticceria lievitata.

Calendario lezioni: Martedì e mercoledi 21 e 22 febbraio 2017

Obiettivi:

Il corso intende illustrare le tecniche più moderne per creare impasti personalizzati di grande leggerezza e friabilità e di altissima qualità.

Contenuti:

- Il lievito madre
- Tecniche di produzione
- Conservabilità e durata del prodotto
- Prodotti per la prima colazione
- I grandi lievitati della tradizione italiana

Prezzi completi:
a) € 336,00 + iva 22% (totale € 409,92) costo corso a partecipante;
b) € 280,00 + iva 22% (totale € 341,60) costo corso a partecipante riservato alle aziende iscritte a CONFCOMMERCIO VICENZA;
c) € 56,00 + iva 22% (totale € 68,32) costo corso a partecipante (pari al 20% del costo B) riservato alle aziende che applicano integralmente i C.C.N.L. Terziario e Turismo ed il C.I.P. Terziario VI, previa verifica da parte dell'Ente Bilaterale Vicenza della regolarità dei versamenti contributivi previsti dai CCNL da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori a full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Calendario

Martedì 21 febbraio 2017
Dalle ore 8.30 alle ore 16.30

Destinatari:

Pasticceri e panificatori professionisti.