

IL PANE DEL MAESTRO BONCI

Aggiornamento professionale

Docenti:	Gabriele Bonci (pizzaiolo e panificatore)
Giorno:	2 lezioni: lunedì e martedì.
Data inizio corso:	17/04/2023
Data fine corso:	18/04/2023
Orario:	9.30-17.00
Costo:	€ 550,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Non solo pizza: una due giornate di corso che nasce dall'altra grande passione di Gabriele Bonci, il pane.

Così come per la pizza, uno dei segreti che rendono i prodotti di Bonci così speciali è la scelta degli ingredienti: non è un segreto la sua predilezione per le farine locali, quelle biologiche, ricche di fibra e di germe, macinate solo con pietra naturale.

Durante questa masterclass dedicata a professionisti (panificatori, pizzaioli, ristoratori, etc..) e agli allievi dei corsi professionali, Gabriele tratterà farine locali, agricole non raffinate e produrrà pani con vari cereali e grano antico.

Un corso sul pane al quale non puoi assolutamente mancare se vuoi conoscere direttamente da Bonci nuovi impasti, ampliare le tue conoscenze sul lievito madre e la sua gestione, imparare a produrre un pane fragrante, gustoso, buono e sano, da offrire ai tuoi clienti in un cestino o da proporre al pubblico del tuo panificio.

Costo del corso € 450,82 + IVA

Il costo comprende:

- pranzo e coffee break
 - materie prime e di consumo
 - dispensa
 - degustazione finale
 - attestato di partecipazione autografato dal maestro
-
- Gestione e preparazione del lievito madre
 - Impasti a base di: grano tenero, antico, segale e farro
 - Conduzione e gestione di un impasto
 - La chiusura del pane
 - Le tecniche d'incisione
 - Gestione della cottura dei vari tipi e formati di pane
 - Precottura e rigenero di un pane
 - Conservazione
 - Il Banco del pane
 - Rinfresco del lievito

Al termine del corso è rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef, autografato dal maestro.