

# IL PANETTONE E I LIEVITATI DA PRIMA COLAZIONE

*Aggiornamento professionale*

<b>Docenti:</b>	Ezio Marinato (pasticciere)
<b>Giorno:</b>	2 lezioni: martedì e mercoledì
<b>Data inizio corso:</b>	26/09/2023
<b>Data fine corso:</b>	27/09/2023
<b>Orario:</b>	9.00-18.00
<b>Costo:</b>	€ 500,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Vi proponiamo un corso sul panettone e sui lieviti da prima colazione tenuto da un maestro indiscusso del panorama gastronomico italiano: Ezio Marinato.

Campione europeo nel 2002 e mondiale nel 2007, esperto lievitaista e consulente affermato, Ezio gestisce il suo panificio/pasticceria a Cinto Caomaggiore (VE). È Socio Richemont Club Italia e considerato artigiano e artista della lievitazione.

Insieme a lui abbiamo ideato una nuova tipologia di master, che vede coinvolti in prima persona i partecipanti. La masterclass sul panettone e sui lieviti da prima colazione, infatti, è “mani in pasta”: durante le due giornate gli allievi lavoreranno insieme al maestro Marinato per preparare, sotto la sua supervisione, un panettone, un prodotto sfogliato e un prodotto lievitato per la prima colazione.

Nell’arco delle due giornate, il maestro dimostrerà inoltre come realizzare un'altra tipologia di panettone e diversi altri prodotti sfogliati e lieviti. Un programma intenso e ricco di tecnica e nuove ricette che prevede anche l'utilizzo del lievito madre.

Il corso, rivolto a professionisti e appassionati con un buon livello di conoscenze, si attiverà al raggiungimento minimo di 10 partecipanti.

Costo del corso € 409, 83 + IVA

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- degustazione finale
- attestato di partecipazione
- light lunch offerto dalla scuola

**Per gli ex allievi** che hanno concluso uno dei nostri **corsi professionali** negli ultimi tre anni è previsto uno **sconto del 50%** per quelli che li hanno conclusi negli anni precedenti è previsto uno **sconto del 20%**.

Nelle due giornate Ezio Marinato condividerà la sua filosofia di lavorazione ed organizzazione per quanto riguarda la gestione del lievito madre per i grandi lievitati e per i prodotti da colazione, al fine di:

- rendere autonomi i partecipanti nella preparazione dei prodotti, attraverso le numerose informazioni teorico-pratiche che il docente fornirà;
- consentire ai professionisti di ampliare la linea di prodotti proposti all'interno delle loro attività, in un periodo dell'anno in cui la richiesta è molto elevata;
- fornire le "chiavi" per risolvere le problematiche più comuni che riguardano la gestione del lievito madre.

Martedì 26/09/2023:

- impasti, processi di lievitazione, cotture;
- inizio preparazione impasti e pre-impasti assieme ai corsisti.

Mercoledì 27/09/2023:

- svolgimento della parte pratica assieme ai corsisti (produzione, lievitazione e cottura).

Nel dettaglio, il programma prevede la realizzazione di:

- Panettone classico (con i partecipanti)
- Lievitato al caffè
- Focaccia all'orzo

- Brioches quadrata
- Cornetto Italiano sfogliato e declinazioni
- Cornetto integrale
- Cornetto al cacao
- Pasta lievitata e declinazioni (con i partecipanti)
- Cake al cioccolato
- Cake allo yogurt

Al termine della lezione verrà rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola A Tavola con lo Chef.