

IL PANETTONE, IL PANDORO E I LIEVITATI DA PRIMA COLAZIONE DOLCI E SALATI

Aggiornamento professionale

Docenti:	Montanari Giambattista (maestro pasticciere)
Giorno:	lunedì e martedì
Data inizio corso:	15/11/2021
Data fine corso:	16/11/2021
Orario:	9.00-17.00
Costo:	€ 450,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Il pastry chef Giambattista Montanari è figura di spicco nel mondo della lievitazione, argomento che egli approfondisce da anni e racconta con professionalità, precisione, passione e creatività. In questa master class il pastry chef condurrà i partecipanti in un viaggio affascinante nella produzione di grandi e piccoli lievitati, partendo dall'utilizzo sapiente del lievito madre e dalla corretta bilanciatura degli ingredienti, per ottenere lievitati perfetti nel gusto e nella presentazione. Particolare attenzione sarà riservata, infatti, ai giusti parametri per una corretta ricettazione dei lievitati "da ricorrenza", quali il panettone e il pandoro. Ma non solo: grande spazio verrà riservato ad una moderna presentazione e produzione di Viennoiserie dolce e salata. Un'opportunità formativa da non perdere per perfezionare il proprio sapere e diventare padroni di tutti gli strumenti utili per una riuscita sicura dei prodotti lievitati.

Costo del corso € 368,85 + IVA.

Il costo comprende:

- pranzo e coffee break
- materie prime e di consumo
- dispensa
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

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