



PANETTONE E PANDORO

DESCRIZIONE

Carlo Di Cristo, biologo e ricercatore all'università degli studi del Sannio, nonché esperto lievitaista, condurrà, in collaborazione con Pierluigi Sapiente, un corso di due giornate sui prodotti lievitati natalizi. Durante queste lezioni dimostrative verrà analizzato l'uso della pasta madre e la gestione della stessa sia a secco che in acqua, nonché le caratteristiche organolettiche necessarie per impastare prodotti ricchi come i lievitati da ricorrenza. Carlo Di Cristo ha creato per voi le sue originali ricette per la realizzazione del panettone e del pandoro e una sorpresa. Pierluigi Sapiente si è aggiudicato il primo premio nel concorso Miglior Pasticciere under 35 nell'ambito del convegno milanese World Pastry Stars, lo stesso che ha incoronato Iginio Massari miglior pasticciere al mondo.



Costo del corso € 300,00 — IVA esente (grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa con le ricette
- degustazione finale di quanto preparato
- attestato di partecipazione

Riuscire a realizzare un ottimo prodotto da ricorrenza con le attrezzature a disposizione.

Il corso sarà l'occasione per preparare le seguenti ricette:

- Il panettone classico
- Il panettone al cioccolato
- Il pandoro
- Un prodotto a sorpresa

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

