

LIEVITI DOLCI E SALATI

corso amatoriale

Docenti:	Nazzareno Lavini (pasticciere)
Giorno:	2 lezioni: mercoledì e giovedì.
Data inizio corso:	22/03/2023
Data fine corso:	23/03/2023
Orario:	16.00-21.00
Costo:	€ 195,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Corso di perfezionamento rivolto a chi ha già frequentato “La grande pasticceria a casa tua - livello base” o a professionisti che vogliono perfezionare le tecniche di lievitazione.

In queste due lezioni pratiche, il pasticcere Nazzareno Lavini spiegherà e farà applicare tutte le tecniche specifiche per ottenere prodotti lievitati soffici, gustosi e di alta qualità.

Una disamina a 360° dei prodotti lievitati, sia dolci che salati da replicare in occasione di eventi e feste private.

Costo del corso € 159,83 + IVA

Il costo comprende:

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

Di seguito le ricette che imparerete a realizzare:

- Panettone gastronomico farcito
- Bottoncini farciti assorti
- Panzerotti
- Focaccine bianche
- Pizzette al pomodoro
- Croissant salati
- Cornetti classici
- Fazzoletti con confettura di albicocche
- Croissant
- Pain au chocolat
- Maritozzi con panna
- Treccia integrale al miele con fiocchi d'avena

Al termine della lezione verrà rilasciato l'attestato di partecipazione in formato PDF della scuola A tavola con lo Chef.