

Panettone tradizionale e dolci tipici natalizi



prezzo

225 euro

 12 ore

 2 giorni a settimana, lezioni consecutive; l'orario verrà definito in base al processo di lievitazione

 2 lezioni di laboratorio

 Vincenzo Cipolla
Francesco Gatti

 materiale fornito in omaggio: grembiule, cappello, ricettario

 Sesto San Giovanni • viale Italia 548
t 02 4543 0034 • scuola.cucina@afolmet.it

 Pieve Emanuele • via dei Gigli 7
t 02 4543 0060 • scuola.cucina@afolmet.it

Corso completo dedicato alla preparazione del panettone tradizionale con lievito madre, durante il quale si approfondiranno ingredienti, impasti, tecniche di lievitazione, cotture e decorazioni. Durante i tempi di lievitazione si realizzeranno altri dolci tipici natalizi.

Programma

- Grandi lievitati:
 - ingredienti
 - lievito madre
 - impasti del panettone e di altri dolci natalizi
 - gestione degli impasti
 - tipologie di cotture
 - glasse e parti di pasticceria



Certificazione

- attestato di frequenza