

## Panettone tradizionale e dolci tipici natalizi



prezzo

**210 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](mailto:scuola.cucina@afolmet.it)

 Pieve Emanuele • via dei Gigli 7  
t 02 4543 0060 • [scuola.cucina@afolmet.it](mailto: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