

OCCASIONE UNICA PER INCONTRARE IL MAESTRO DEI GRANDI LIEVITATI

Maurizio Bonanomi



Martedì, 13 settembre 2022

Mercoledì, 14 settembre 2022

Il corso viene organizzato dalla Ti-Gel Sagl di Stabio con il patrocinio della Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino SMPPC di Lugano.

Il primo giorno di corso sarà dedicato alla spiegazione e alla dimostrazione tecnica sulla preparazione, alla gestione del lievito in acqua/legato, ai rinfreschi e al preimpasto serale. Verranno inoltre preparati prodotti che richiedono una lavorazione su due giorni: Panettone milanese, Panreciotto e Pan nuvola.

Il secondo giorno sarà dedicato all'impasto finale dei grandi lievitati sopra citati, alla lievitazione e alla cottura dei seguenti prodotti: cornetto italiano, danese, scendiletto, meino, pastiera, caprese e la russa.

Possibilità d'iscrizione anche solo a una delle giornate.

Data – Durata – Luogo

MA 13.09.2022 e ME 14.09.2022 dalle ore 09:00 alle ore 16:00
CPT Lugano–Trevano – Via Trevano 25 – Canobbio (CH)
Blocco A - Aula laboratorio 019 a PT

Iscrizione – informazioni

info@smppc.ch – includere contatto telefonico
Segretariato SMPPC +41 (0)91 923 38 28

Termine d'iscrizione

03 settembre 2022

Costo	1 giorno	2 giorni
Utenti Marchio SMPPC	100 CHF	180 CHF
Soci SMPPC	130 CHF	240 CHF
Esterni	150 CHF	280 CHF

