



IL PANDORO con Gianluca Fonsato

Questo laboratorio ci porta nel cuore di un altro lievitato da ricorrenza tipicamente italiano, il Pandoro.

In questo laboratorio vedremo tutta la sua preparazione, iniziando dal mantenimento del lievito madre vivo fino a scoprire tutta la tecnica necessaria per la creazione degli impasti, necessari per un ottimo sviluppo del lievitato.



I partecipanti verranno condotti in maniera teorica nella creazione del Panettone, impareremo la creazione degli impasti, le manualità necessarie per la pirlatura e messa in pirottino, i tempi di lievitazione e le tecniche di cottura nei semplici forni casalinghi.

Una lezione per imparare a preparare...

- Il pandoro, tutte le tecniche ed i segreti

Il prezzo del corso è di 70,00 euro



*Chiamami al 347 8935669
per qualsiasi
informazione
o per iscriverti.
Ti aspetto
Bon appetit...!*