



IL PANETTONE con Gianluca Fonsato

Questo laboratorio ci porta nel cuore di un lievitato da ricorrenza tipicamente italiano, il Panettone. 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 dei due impasti, necessari per un ottimo sviluppo del lievito.



Ogni partecipante verrà condotto in maniera teorica e pratica nella creazione del Panettone impareremo la creazione degli impasti, le manualità necessarie per la pirlatura e messa in pirottino, la canditura, i tempi di lievitazione e le tecniche di cottura nei semplici forni casalinghi.

Una lezione per imparare a preparare...

- Il panettone, 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...!*

