Corso pratico di pasticceria natalizia sul panettone a Tricesimo (UD)

Luogo **Friuli-Venezia Giulia, Tricesimo**
https://www.annuncici.it/x-639103-z

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO PRATICO DI PASTICCERIA NATALIZIA SUL PANETTONE ORGANIZZATO A TRICESIMO (UD) - CORSO A PAGAMENTO (richiedi informazioni)

SCHEDA TECNICA
• Durata: 10 ore - Lezioni: 2
• Materiale didattico: Dispense pratiche, ricettari e kit di pasticceria.
• Docenti: Pasticceri professionisti.
• Rilascia: Attestato di frequenza Progetto PerFormare e Attestato di formazione pratica rilasciato dal docente del corso.

DESCRIZIONE
Il corso pratico di pasticceria natalizia sul panettone spiega quali ingredienti e attrezzature servono per preparare un gustoso panettone artigianale, seguendo tutte le fasi di realizzazione (impasto, lievitazione, cottura, farcitura). Le lezioni si svolgeranno sotto la guida di un esperto pasticcere e i partecipanti potranno sperimentare la preparazione della ricetta “mani in pasta”.

DESTINATARI
La formazione è rivolta a tutti, principianti, aspiranti pasticceri, studenti scuole alberghiere, operatori del settore e a chiunque desideri imparare a fare il panettone, dolce tipico della tradizione natalizia.

PROGRAMMA (10 ore, 2 lezioni)
• Prima Lezione (Sabato 9 novembre 2024, 18:30-22:30): INTRODUZIONE LIEVITO MADRE E PRIMO IMPASTO.
• Seconda Lezione (Domenica 10 novembre 2024, 14:00-20:00): SECONDO IMPASTO, RIPOSO E PIRLATURA, GLASSATURA E COTTURA.

LUNEDÌ 11 NOVEMBRE 2024 ORE 19:00, CONSEGNA DEL KIT DI SEGNATURA DEI CORSISTI PER IL PANETTONE ARTIGIANALE PRESENTATO DURANTE LE LEZIONI. CONSEGNA DELL'ATTESTATO DI FREQUENZA FORMATIVO!

AVVIA LA TUA RICHIESTA DI INFORMAZIONI E VERRAI RICONTATTATO DAI NOSTRI REFERENTI DI CORSO PER RICEVERE MAGGIORI DETTAGLI, OVVIAMENTE SENZA IMPEGNO.

Corso pratico di pasticceria natalizia sul panettone a Tricesimo (UD) https://www.annuncici.it/x-639103-z