



I lievitati da ricorrenza: panettoni e pan brioche



INIZIO CORSO: lunedì 13 novembre
2023

durata: 8 ore

Prezzo: 292,80 € (240,00 € + IVA)

Realizzare lievitati da ricorrenza di qualità presuppone competenze e tecniche specifiche. Ogni grande lievitato infatti è frutto di uno specifico studio che include un'accurata selezione delle materie prime, un'attenzione costante ai processi di produzione, una ricerca continua sulle tecniche di lavorazione che garantiscono i migliori risultati e infine il giusto equilibrio tra tradizione e innovazione.

Il corso, tenuto dal maestro panificatore **Emanuele Varotto**, illustrerà ai partecipanti le **tecniche per la realizzazione di panettoni e pan brioche**, prodotti tradizionali del periodo delle feste che offrono ai **professionisti del settore** una preziosa opportunità per arricchire l'offerta della propria attività e richiamare clientela.

Obiettivi:

Il corso intende illustrare le tecniche più moderne per creare impasti di panettone e pan brioche di grande leggerezza e altissima qualità.

Contenuti:

Il lievito madre
Il pan brioche
Il panettone classico
Il panettone senza lattosio

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dall'Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario e Turismo e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Calendario

Lunedì 13 novembre 2023
dalle ore 9.30 alle ore 17.30

Chiusura delle iscrizioni:
Lunedì 6 novembre 2023

Destinatari:

Il corso è rivolto ai
professionisti del settore:
panificatori, pasticceri,
ristoratori.