



SUA MAESTÀ
IL PANETTONE

& DOLCI NATALIZI

con il maestro Vincenzo Dambrosio

Sua Maestà il Panettone & dolci natalizi

Il corso di aggiornamento e specializzazione, gratuito e all'avanguardia, dedicato a tutti i professionisti che desiderano approfondire le tecniche di gestione del lievito madre, i segreti del panettone e realizzazione dei dolci natalizi.

Programma didattico:

Il programma didattico è diviso in 2 moduli, che verranno affrontati in due giorni.

1° modulo:

- Studio dei lieviti
 - Caratteristiche dei prodotti lievitati
- Studio delle farine
 - Caratteristiche e loro utilizzo

2° modulo:

- Tecniche di impasto
- Tecniche di lievitazione
- Tecniche di cottura

Modalità didattica:

Lezione pratico / dimostrativa con esposizione finale delle creazioni realizzate.

Orario:

Il corso ha una durata di 11 ore totali, suddiviso in due incontri.

1° giorno: dalle 14:30 alle 17:00

2° giorno: dalle 9:00 alle 13:30 (con lunch) *

dalle 14:00 alle 17:00

*Gli orari indicati potranno subire delle variazioni, dipendenti dallo svolgimento del corso.

Docenti:

Dambrosio Vincenzo

Attrezzatura richiesta:

✚ Giacca

Materiale didattico:

Ricettario e dispense

Termine iscrizione:

Una settimana prima della data di inizio corso

Sede di svolgimento del corso e date:

- **30 Settembre - 1 Ottobre, Viterbo**
 - Sede di Viterbo in Strada Poggino, 85/91 (VT)
- **2 - 3 Ottobre, Perugia**
 - Sede di Perugia, via Gustavo Benucci, 71 Ponte San Giovanni (PG)
- **14 - 15 Ottobre, Pescara**
 - Sede di Pescara in via Salara, 7 San Giovanni Teatino (CH)
- **16 - 17 Ottobre, Frosinone**
 - Sede di Frosinone in viale Sodine, s.n.c., (FR)
- **7 - 8 Ottobre, Olbia**
 - Sede di Olbia, via Corea, snc, (OT)
- **21 - 22 Ottobre, Milano**
 - Sede di Milano, viale Addetta, 16 Tribiano (MI)

Per info e prenotazioni chiamare il numero 0761.2431 o scrivere a segreteria_vt@mancinelligroup.com