

Lunedì
24 SETTEMBRE 2018
dalle h. 9.00 alle h. 17.00

**MARCO
LATTANZI**
A TORINO



CORSO

IL GRANO DURO E LA SUA PANIFICAZIONE

Marco Lattanzi del panificio "Il Toscano" ci condurrà alla scoperta e all'utilizzo del Grano Duro macinato a pietra per la panificazione in purezza nella creazione di alcuni prodotti tra i quali:

**PANE RUSTICO DI GRANO DURO
FOCACCIA PUGLIESE
BRIOCHE DI GRANO DURO**

L'evento si svolgerà presso la sala dimostrazioni RUFFA a Caselle T.se (TO) in Strada Commenda, 10/D - Uscita 4 raccordo Torino-Caselle

Il corso è rivolto ai professionisti del settore, la partecipazione è limitata fino ad esaurimento posti, l'iscrizione verrà confermata all'atto del versamento della quota, eventuale disdetta dovrà essere comunicata 48 ore prima del corso.

Per info, costo e iscrizioni - 347.5338212 - corsi@vivalafarina.it

24/09/2018

Save the Date!

Organizzato da:



**MARCO
LATTANZI**

**Lunedì
24 SETTEMBRE 2018
dalle h. 9.00 alle h. 17.00**

PROGRAMMA

- Ore 9.00 presentazione del corso e dei rispettivi partecipanti, piccolo spazio teorico sulla panificazione con pasta madre e l'utilizzo del grano duro in panificazione
- Ore 10.00 Impasto del pane rustico e discussione sulla metodologia e tecnica di impasto.
- Ore 11.00 Impasto della focaccia pugliese e discussione sulla metodologia e tecnica di impasto
- Ore 12.00 Impasto delle brioche e discussione sulla metodologia e tecnica di impasto
- Ore 13.00 Pezzatura dei vari impasti

- Ore 13.30 PAUSA PRANZO

- Ore 14.30 Cottura pane rustico e discussione sulla metodologia di cottura, domande in questione
- Ore 15.30 Cottura focacce e discussione sulla metodologia di cottura, domande in questione
- Ore 16.00 Cottura brioche e discussione sulla metodologia di cottura, domande in questione
- Ore 16.30 Degustazione prodotti e conclusioni finali
- Ore 17.00 Riepilogo dell'intera giornata e chiusura dei lavori

24/09/2018

Save the Date!

Organizzato da:

