

Martedì

01 Ottobre 2019

dalle h. 8.00 alle h. 17.00

# STEFANO GATTI

IL FORNAIO

F.LLI GATTI & C. S.N.C.

VIAREGGIO (LU)



## CORSO IL PANETTONE E I GRANDI LIEVITATI

Il Maestro Stefano GATTI ci condurrà alla scoperta e all'utilizzo delle farine TIPO 1, macinate a pietra per la creazione dei lievitati per eccellenza:



**PANETTONE**  
Croissant e Cornetto



L'evento si svolgerà presso il centro di formazione GUSTAR a Pistoia (PT)  
in Via Fonda di Sant'Agostino 4 - Uscita Autostrada Pistoia

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](mailto:corsi@vivalafarina.it)

**01/10/2019**

Save the Date!

Organizzato da



**STEFANO  
GATTI**

**Martedì  
01 Ottobre 2019  
dalle h. 8.00 alle h. 17.00**

# PROGRAMMA

- Ore 8.00 Presentazione e apertura lavori
- Ore 8.30 Preparazione dell'impasto finale del Panettone Milano (come e quando inserire i vari prodotti, le fasi di lavorazione, i riposi, il taglio, la pirlatura, la lievitazione e le temperature di gestione).
- Ore 10.00 Impasto Croissant integrale.
- Ore 10.30 Impasto Cornetto italiano.
- Ore 11.00 Presentazione della farina utilizzata per gli impasti "EFFEPI" W 360 Tipo 1 e degli altri ingredienti dei lievitati (arancio, cedro, uvetta, ecc).
- Ore 11.30 Approfondimento sulla Pasta Madre, i relativi rinfreschi, la conservazione e le temperature di gestione.
- Ore 12.00 Preparazione del pre-impasto del Panettone Milano (come inserire gli ingredienti, la lievitazione e le temperature di gestione).
- Ore 13.00 PAUSA PRANZO
- Ore 14.00 Formatura Croissant integrali.
- Ore 14.30 Formatura Cornetti italiani.
- Ore 16.30 Cottura del Panettone Milano (tempistiche, temperature di stoccaggio, conservabilità).
- Ore 16.45 Cotture Croissant e Cornetti.
- Ore 17.00 Riepilogo dell'intera giornata e chiusura dei lavori

Durante l'arco della giornata, potranno esserci dei cambiamenti di programma, dovute alle fasi di impasto e di lievitazione.

**01/10/2019**

**Save the Date!**

Organizzato da:

