

Martedì

24 Settembre 2019

dalle h. 8.00 alle h. 17.00

FIRENZO ASCOLESE

PANIFICIO ASCOLESE
SAN VALENTINO TORIO (SA)

CORSO IL PANETTONE E LE VASOCOTTURE

Il Maestro Fiorenzo ASCOLESE ci condurrà alla scoperta e all'utilizzo delle farine TIPO 1, macinate a pietra per la creazione di:



PANETTONE & VASOCOTTURE



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

24/09/2019

Save the Date!

Organizzato da:



FIorenZO ASCOLESE

Martedì
24 Settembre 2019
dalle h. 8.00 alle h. 17.00

PROGRAMMA

- Ore 8.00 Presentazione, apertura lavori e rinfresco del lievito
- Ore 8.30 Impasto del Panettone.
- Ore 10.00 Preformatura, pirlatura e pirottini.
- Ore 11.00 Impasto babà con relativo riposo, porzionatura nei vasi di vetro e lievitazione.
- Ore 12.00 Preparazione bagna alcolica per i babà.
- Ore 12.30 Cottura dei babà.
- Ore 13.00 PAUSA PRANZO
- Ore 14.00 Fase di inzuppo dei babà in vaso e successiva pastorizzazione.
- Ore 15.30 Cottura penettoni.
- Ore 16.30 Rinfresco Lievito madre oer la distribuzione e cenni su preparazione e gestione.
- 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.

24/09/2019

Save the Date!

Organizzato da:

