



Sabato 19 e Domenica 20 novembre 2016

c/o Panificio dei F.lli Ciavalini – Ortona (CH), Località Villa Grande

La **FIESA d'Abruzzo** (Federazione Italiana Esercenti Specialisti dell'Alimentazione), in collaborazione con l'**OFFICINA DEI SAPORI** (La Scuola dei Maestri del Gusto), organizza un

Aggiornamento delle capacità e competenze professionali
sul tema:

LIEVITO NATURALE: COSA FARE.

(Panettoni, Cornetti, Pane, Focacce e Pizza Stirata)



DOCENTI: **Nicola Guerra** e **Antonio Giardino**

PROGRAMMA:

- Sabato 19 novembre – ore 18.00**
 - Tecniche di utilizzo degli ingredienti;
 - Le temperature;
 - Il lievito e le percentuali di utilizzo sui vari impasti.
- Domenica 20 novembre – ore 8.00**
 - Secondo impasto con uvetta, melograno, frutti di bosco, pera e cioccolato;
 - Modellatura dei panettoni;
 - Cornetti, pane, ecc.;
 - La cottura.
- Domenica 20 novembre – ore 12.00: PRANZO IN PANIFICIO**

A tutti i partecipanti verranno consegnate le ricette dei prodotti oggetto dell'aggiornamento.

