

3 NOVEMBRE 2021 - ORE 9.00 / 17.00

IL PANETTONE ORIGINALE

**Tecnica, ricette e visione per realizzare
un panettone di successo**

MOLINI FAGIOLI LAB

Via Della Pace, 2 - 06063 Magione (PG)



Obiettivi

- ✓ Imparare a gestire il lievito madre
- ✓ Conoscere le tecniche di impastamento dei grandi lievitati
- ✓ Approfondire la lievitazione e le diverse tipologie di cottura

I partecipanti otterranno

- ✓ Idee per differenziare il proprio panettone rispettando la tradizione
- ✓ Spunti per oltrepassare i limiti del panettone artigianale
- ✓ Nuovo appeal all'aspetto dei prodotti in vendita

Maestro d'eccezione

ANDREA STRABBA TAMAGNINI.
Pasticciere con approccio pop basato sulla semplificazione produttiva, sull'impatto visivo e sulla contemporaneità delle ricette.

Coordinamento Tecnico

PAOLO SPADARO di Molini Fagioli.
Tecnico poliedrico dell'arte bianca ed esperto di farine.

MOLINI FAGIOLI LAB è il luogo dove si studiano e si verificano l'idoneità e l'attendibilità delle farine all'utilizzo al quale vengono dedicate. Concilia lo sviluppo tecnologico con le richieste di ingredienti allineati ai nuovi stili alimentari. Offre assistenza e informazioni agli utilizzatori delle farine Molino Fagioli.

MOLINI FAGIOLI è l'azienda molitoria la cui visione punta a conciliare la qualità e la stabilità delle farine con il rispetto della materia prima e la naturale vocazione del territorio delle colline umbre, dove, da sempre, il grano offre i risultati migliori. Le sue farine artigianali sono ottenute da macinazione di grani di filiera 100% italiani.

A causa del numero limitato dei posti disponibili si consiglia di prenotare.

**Per informazioni: MOLINI FAGIOLI SRL - Primo Rebiscini
Tel. +39.075.8474425 - E-mail: p.rebiscini@molinifagioli.it**

Costo del corso: € 100,00 + IVA (al 22%)

Da effettuare a conferma dell'iscrizione, entro il 28 ottobre 2021

