

## LIEVITATI STAGIONALI E DOLCI DA FORNO

**DURATA CORSO:**

2 giorni (teoria e pratica)

**Sede:**

**CENTRO TECNICO**

Molino sul Clitunno

**Organizzazione:**

Corso, Cena, Pernottamento

**Docenti:**

Maestro Emanuele Carletti

Moreno Marani

Luciano Fabi

### PROGRAMMA 1° GIORNO

**Ore 10**

- Benvenuto
- Presentazione Molino sul Clitunno e docenti
- La COLOMBA / IL PANETTONE caratteristiche e storia
- La FARINA la preparazione, le qualità, le proprietà per ottenere il miglior prodotto

**Ore 11**

- Preparazione lievito madre per Impasti con il Maestro **EMANUELE CARLETTI**

**Ore 13**

- Colazione: focaccia, pizza, formaggi e salumi umbri

**Ore 15**

- Gli ingredienti più importanti in pasticceria: farina, lievito, acqua, sale, malto, burro, uova, zucchero ecc...

**Ore 16**

- Manipolazione e preparazione dolci di Paste battute

**Ore 19,30**

- Trasferimento in caratteristico agriturismo umbro con cena enogastronomica e pernottamento

### PROGRAMMA 2° GIORNO

**Ore 8**

- Impasto COLOMBA, riposo, porzionatura, formatura, lievitazione

**Ore 10**

- Il PAN DI SPAGNA, preparazione e cottura

**Ore 13**

- Glassatura e cottura della COLOMBA

**Ore 14**

- Colazione con le nostre pizze completate con specialità umbre

**Ore 15**

- Chiusura del corso con riconoscimenti, attestati, diplomi