

# MASTERCLASS

## GRANDI LIEVITATI NATALIZI

### **Premessa**

La MasterClass grandi lieviti natalizi organizzata dalla Scuola Bianca si rivolge a professionisti del settore che desiderano approfondire le tecniche di realizzazione dei lieviti artigianali della tradizione natalizia: panettone e pandoro.

### **Luogo**

Pratesi hotel division, Viale J. F. Kennedy 72 - 00043 - Ciampino (Rm)

### **Durata corso**

La MasterClass di 16 ore full-time è suddivisa in 4 ore di teoria e 16 ore di pratica.

Saranno largamente trattate tutte le fasi di produzione: dalla scelta delle materie prime, alle fasi di "impastamento" ed inserimento corretto degli ingredienti, fino alla cottura e degustazione, con particolare attenzione alla correzione di problematiche e criticità che potrebbero essere riscontrate nella quotidiana attività di produzione.

### **Teoria**

Creazione, gestione e mantenimento del lievito madre in tutte le sue forme:

- libero
- nel sacco (metodo Piemontese)
- in acqua (metodo Milanese)
- Licoli (lievito madre in forma liquida)

### **Pratica**

- Starter, gestione e utilizzo del lievito madre
- Tecnica della pirlatura
- Come glassare un grande lievito:
  - glassa alle mandorle
  - glassa al cioccolato
  - glassa rocher
- Creme da inserimento
- Tecniche di confezionamento e conservazione
- Realizzazione e degustazione del dolce tipico della tradizione Romana: *Il maritozzo*

### **Titoli rilasciati**

Al termine del corso si terrà un test pratico e teorico con conseguente consegna di attestato di partecipazione.

## **Modalità di adesione**

la partecipazione al corso è a numero chiuso. Per richiedere maggiori informazioni sul corso o per effettuare la preiscrizione puoi visitare il sito [www.scuolabianca.it](http://www.scuolabianca.it) e scaricare l'apposito modulo di iscrizione.

La quota comprende :

- Materiale didattico completo di appunti sugli argomenti trattati e di tutte le ricette del corso.
- Degustazione dei prodotti portati dagli insegnanti, più quelli realizzati nelle giornate di corso
- Omaggio del lievito madre
- Campione farina "Ambra" Molini Pizzuti
- T-shirt e grembiule brandizzati

Il corso si svolgerà nel rispetto di tutte le disposizioni finalizzate al contenimento e diffusione Covid-19 previste dai vigenti provvedimenti nazionali e regionali negli ambienti di lavoro.

### **SCUOLA BIANCA**

Centro Ricerca, Formazione, Aggiornamento  
c/so Umberto I, 157  
84096 Montecorvino Rovella (SA)

**info@scuolabianca.it**

**scuolabianca.it**

+39 0828 355 150

+39 389 255 10 34