

Titolo del Corso

COLOMBA CON LIEVITO MADRE

1. CONTENUTI DEL CORSO

Come preparare la Colomba Pasquale con ingredienti tutti naturali, imparando a gestire il lievito madre, dalla preparazione del primo e del secondo impasto, alla magia della pirlatura, fino alla cottura finale.

2. CARATTERISTICHE GENERALI (Luoghi, date di svolgimento, n° giornate ecc.)

Durata: 8 ore. Il 28 e 29 marzo dalle 14:30 alle 18:30.

Luogo di svolgimento: laboratorio Cremeria Opera Via dei Bicchi, 150/B Lucca.

Certificazione prevista: attestazione di frequenza.

3. Informazioni sui Docenti

Il docente sarà Mirko Tognetti maestro gelataio e pasticciere delle Cremeria Opera.

5. Informazioni

Per maggiori informazioni contattare:

Sara Panattoni 0583 473131 panattonisara@confcommercio.lu.it