

MOLINO PORDENONE

hub&lab

CONDIVIDI ESPERIENZE PENSIERI IDEE CON
PROFESSIONISTI INTERNAZIONALI

3

In collaborazione con il nostro ambassador **Ezio Marinato**

28-29
SETTEMBRE

SOLD OUT

Carlo Di Cristo



GRANDI LIEVITATI

Due giornate di formazione intensiva dedicate ai grandi lievitati con il Maestro Di Cristo. Un percorso teorico e pratico per approfondire la gestione della pasta madre, la scelta e il bilanciamento degli ingredienti, le tecniche di impasto, fermentazione e cottura, fino alla realizzazione di panettoni, pandori e colombe di alta qualità.



03-04
NOVEMBRE

Oscar Pagani

PANIFICAZIONE A 360°

Il corso è dedicato alla panificazione artigianale a 360° e approfondisce le principali tecniche di lavorazione con lievito madre liquido, biga e impasto diretto. Durante le giornate verranno realizzati pagnotte, ciabatte, pizza in pala, grissini, focacce e rosette, con particolare attenzione alla gestione degli impasti, delle fermentazioni e alla qualità del prodotto finito.



COLAZIONE CREATIVA

16-17
NOVEMBRE

Samuel Gonzalez

Il corso approfondisce la realizzazione del croissant francese e italiano, dalla preparazione degli impasti alla gestione della lievitazione, della conservazione e delle tecniche di lavorazione. Verranno realizzati cruiffin, flan, croissant fritto, babà in vasocottura, Ensaimada, Cremadet e diverse varianti creative. Un focus particolare sarà dedicato a fermentazioni, laminazione, organizzazione del laboratorio e standardizzazione dei processi, per ottenere prodotti di elevata qualità, costanti e redditizi.



DOVE

Presso il nuovo laboratorio MOLINO PORDENONE HUB&LAB Viale Treviso 13/G, Pordenone.



ORARI CORSO

Il corso si svolge dalle 9,00 alle 17,00. E' prevista una pausa pranzo, inclusa nel prezzo del corso.



PROGRAMMA COMPLETO

Clicca qui per vedere il PROGRAMMA COMPLETO dei 3 corsi



PER INFO

Per ulteriori INFO sul corso potete contattare il vs Agente o al nr whatsapp 342-5566340 (GIORDANA)

MOLINO PORDENONE

hub&lab

28-29
SETTEMBRE

SOLD OUT

Carlo Di Cristo



**GRANDI
LIEVITATI**

03-04
NOVEMBRE

Oscar Pagani



**PANIFICAZIONE
A 360°**

16-17
NOVEMBRE

Samuel Gonzalez



**COLAZIONE
CREATIVA**

PACCHETTI PROMOZIONALI

1 PACCHETTO CORSO SINGOLO

Prezzo li listino
€ 300,00 +IVA

Prezzo early-bird -10% entro il 31/08/2026
€ 270,00 +IVA

2 PACCHETTO CORSO DOPPIO

Prezzo promo **-20%**
€ 240,00 +IVA cad

TOTALE €600,00 €480,00+ IVA

3 PACCHETTO FULL TRE CORSI

Prezzo promo **-30%**
€ 210,00 +IVA cad

TOTALE 900,00 €630,00 + IVA

SOLD OUT

TUTTI I CORSI SI INTENDONO DISPONIBILI FINO A ESAURIMENTO POSTI (25)

Fa fede la data di ricezione del pagamento (si consiglia l'utilizzo di PAYPAL che è immediato)

ACQUISTA ORA

