

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 cruffin, 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 10, 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

