

GRANDI LIEVITATI E CROISSANT CON CHIARA BRACALI

10 ORE - SERALE E DIURNO

Prezzo: 190,00€

Destinatari: Aperto a tutti

Luogo: Via Piave, 125 Modena



A chi è rivolto

- Appassionati di lievitati che vogliono perfezionarsi
- Pasticceri e panificatori che desiderano aggiornare le proprie competenze
- Food lovers e curiosi che vogliono vivere un'esperienza unica, mettendo le mani in pasta sotto la guida di una professionista riconosciuta

Cosa imparerai

Durante le due giornate lavoreremo insieme su ricette e tecniche che rappresentano alcune delle massime espressioni della lievitazione:

- **Panettone:** impasto, gestione dei preimpasti e segreti di una corretta lievitazione per ottenere struttura, profumi e alveolatura perfetti.
- **Cornetto italiano:** sfogliatura, bilanciamento degli ingredienti e caratteristiche di questa versione più soffice e dolce.
- **Croissant francese:** la sfogliatura classica, più tecnica e burrosa, con focus sulla stratificazione.
- **Torta delle Rose:** un lievitato tradizionale elegante e scenografico, che unisce morbidezza e gusto raffinato.

Info e Contatti

0597364350

info@iscom-modena.it

+39 351 624 2075 (anche su whatsapp)



Perché scegliere questo corso

A guidare l'esperienza sarà **Chiara Bracali**, panificatrice di grande talento, fondatrice del Micropanificio Mollica e riconfermata per **sei anni consecutivi dal Gambero Rosso con il premio "Tre Pani"**. È stata inserita anche nella New Bakery Generation di Dolcesalato, che raccoglie i dieci migliori giovani panificatori under 35.

La sua filosofia unisce attenzione alle materie prime, rispetto dei tempi di lavorazione e ricerca costante della qualità artigianale.

Perché scegliere questo corso

A guidare l'esperienza sarà **Chiara Bracali**, panificatrice di grande talento, fondatrice del Micropanificio Mollica e riconfermata per **sei anni consecutivi dal Gambero Rosso con il premio "Tre Pani"**. È stata inserita anche nella New Bakery Generation di Dolcesalato, che raccoglie i dieci migliori giovani panificatori under 35.

La sua filosofia unisce attenzione alle materie prime, rispetto dei tempi di lavorazione e ricerca costante della qualità artigianale.

Struttura e modalità

Il corso ha un taglio **pratico e intensivo**: ogni partecipante potrà lavorare sugli impasti, seguire da vicino le diverse fasi di preparazione e confrontarsi direttamente con la docente.

Non si tratta solo di ricette, ma di metodo: verranno spiegati bilanciamenti, gestione della lievitazione, tecniche di sfogliatura e consigli utili da applicare anche nella propria cucina o laboratorio.

Perché partecipare

Partecipare significa non solo imparare tecniche di alto livello, ma anche vivere un'esperienza immersiva a contatto con una maestra che rappresenta oggi l'eccellenza dei grandi lievitati in Italia.

