

BENINI

IMPIANTI e ARREDAMENTI per il FOOD

Programma delle manifestazioni organizzate presso la nostra sede

Sabato 27/02 dalle ore 17.00 e Domenica 28/02 dalle ore 8.00 COLOMBE PASQUALI E LIEVITATI

Corso di panificazione

Il programma sarà dedicato alla realizzazione di colombe pasquali con l'utilizzo del lievito madre naturale e prodotti lievitati adatti ai panificatori che desiderano ampliare la loro offerta.

Dirige il corso : Antonio De Tommaso - Campione Europeo Viennoiserie

Lunedì 1 Marzo dalle ore 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 UOVA COLOMBE e FANTASIA

Corso di pasticceria/gelateria

Il corso si dividerà in due parti:

Nella prima vi forniremo idee nuove per la creazione e decorazione dei dolci tipici della Pasqua

Nella seconda parte saranno presentati e decorati :

Torta 7 veli crema di limone, tiramisù con croccante,

happytorta quadrifoglio, base allegra per gusti alcolici

Pino pinguino e Mina pinguina, base tuttifrutti

cremosa al cioccolato nero. Novità aziendali.

Dirige il corso : Vito Boccia - Leader nazionale nel settore catering service

In collaborazione con



&



Domenica 14 Marzo - Ore 9.00 - FOCACCERIA

Corso di panificazione

Spunti originali per la preparazione di focacce salate come la focaccia romana

e la particolarissima focaccia di

farina di grano arso.

Dirigono il corso : Felice Birardi e Nicola Guerra(Fippa)

In collaborazione con



Per informazioni: 080/5367614 - 331/6933818
francesca.lapomarda@beninisud.com