Arte bianca, riprendono i corsi di formazione della Baking Center Academy

20230913113608baking2-05a0cd7e

Dopo la pausa estiva, **riprendono gli appuntamenti con la Baking Center Academy** di Lesaffre Italia, azienda che produce e commercializza lievito fresco, lievito madre e ingredienti per la panificazione artigianale, industriale e domestica.

Il primo evento rivolto ai professionisti dell'arte bianca è previsto per **martedì 19 settembre**. Titolo dell'incontro **"Colazione dolce e salata: idee per tutti i gusti"**. La colazione sta vivendo un periodo di **grande interesse da parte del consumatore**, che ricerca un momento speciale, ricco e appagante, con proposte sia dolci che salate, per soddisfare gusti ed esigenze nutrizionali differenti. **Christophe Carlo**, Baking Center Manager Lesaffre Italia, **illustrerà diverse tecniche e prodotti per proposte di colazione, dolci e salate**, in grado di rispondere alle aspettative del consumatore, applicando un sistema organizzativo semplice ed efficace. Con pochi impasti, ad esempio, Carlo mostrerà come realizzare prodotti dal gusto, dalle forme e dalle consistenze diverse.

L'appuntamento di settembre si svolgerà nell'arco dell'intera giornata (**dalle 9.30 alle 16.30**) e a una prima parte teorica, seguirà un secondo **momento pratico di "mani in pasta"** con il coinvolgimento di tutti i partecipanti, durante il quale si procederà alla preparazione di prodotti per una proposta ampia e qualificata di colazione, sempre tenendo conto di una gestione controllata e di un'organizzazione efficiente dell'attività. Insieme ai partecipanti si procederà con la lavorazione di: impasto **cornetti, impasto veneziane, bagels, fougasse, barrette energetiche e pane a lievito madre.**

Dopo l'incontro di settembre sulla "Colazione dolce e salata: idee per tutti i gusti", il progetto Baking Center Academy 2023 si concluderà con un **ultimo appuntamento il 17 ottobre dal titolo "Un mondo di snacking".**

Per prenotazioni: tel. 333 6229388, **c.carlo@lesaffre.com**