

BOSMACH

28
SETTEMBRE
2017

LIEVITO MADRE

con

SISTEMA CLIMOTHER

*Vuoi gestire i tuoi impasti in modo
semplice e naturale senza impazzire
con le lievitazioni?*

**CORSO DI PANIFICAZIONE
CON STEFANO BONGIOVANNI**

BOSMACH srl

Contrada Coste 24/A
60010 Barbara
(AN)



h

ESMACH 
high school
Ancona



ESMACH 
high school
Ancona

28 SETTEMBRE
2017
H. 14-18

BOSMACH srl
Contrada Coste 24/A
60010 Barbara (AN)
Costo: il corso non è a pagamento ma è a numero chiuso

*Per informazione e iscrizione
al corso invia una e-mail a:*
info@molinomarianipaolo.com

STEFANO BONGIOVANNI **LIEVITO MADRE** con **SISTEMA CLIMOTHER®**

**VUOI GESTIRE I TUOI
IMPASTI IN MODO
SEMPLICE E NATURALE
SENZA IMPAZZIRE CON LE
LIEVITAZIONI?**

Corso di panificazione con Stefano Bongiovanni

Un corso rivolto ai panettieri professionisti, che vogliono conoscere le nuove metodologie per la gestione degli impasti a lievito madre. Il nuovo SISTEMA CLIMOTHER® permette di gestire in tutta sicurezza ed in modo naturale, le lievitazioni dei vari impasti per sfornare prodotto sempre fresco a tutte le ore del giorno. In più, fa ridurre in modo significativo le ore di lavoro in laboratorio!

Il corso è condotto da Stefano Bongiovanni

Stefano Bongiovanni, diplomato nel 2003 all'istituto tecnico alberghiero di Mondovì, inizia la sua carriera in importanti ristoranti come Le Clivie di Piobesi d'Alba (una stella Michelin), per passare, nel 2005, alla guida della pasticceria del Ristorante Piazza Duomo di Alba (3 stelle Michelin).

Nel 2006, a 21 anni, apre la sua panetteria Pane?, a Nucetto, un piccolo paese del Cuneese, dove si specializza e affina le tecniche di pasticceria e panificazione con lievito naturale. Dopo diversi corsi di formazione e un training con Alessandro Alessandri ad Eataly, inizia l'avventura con Grom, dove ha seguito la bakery specializzata nella produzione di biscotti di alta qualità. Dal 2014 collabora con Esmach.

