

**16
LUGLIO**

2019

h

ESMACH 
high school

Toscana



ESMACH 
www.esmach.com

IL SAPORE DELLA TRADIZIONE

Il Lievito Madre
e la Lievitazione Naturale.
Il suo ritorno alle origini con la facilità,
la precisione e la qualità che la
moderna tecnologia offre.

**DIMOSTRAZIONE PRATICA
SULL'UTILIZZO DEL
LIEVITO MADRE LIQUIDO
E LA TECNOLOGIA
CLIMOTHER®**

Presso:



Carra Distribuzione srl
Via del Pantano 16/D
50013 Campi Bisenzio (FI)

Iscrizioni al corso:

Luciano Ceccarelli
cell.: 3333103430
e-mail: ceccarelli@bakerycare.com
Francesco Cianchi
cell.: 3515728020
e-mail: cianchifrancesco74@gmail.com

h

ESMACH 
high school
Toscana

Data corso:

16 LUGLIO 2019

H. 14:30-18:00

Presso:

Carra Distribuzione srl
Via del Pantano 16/D
50013 Campi Bisenzio (FI)

Costo:

Il corso non è a pagamento
ma i posti sono limitati

Iscrizioni corso:

Luciano Ceccarelli

cell.: 3333103430

e-mail: ceccarelli@bakerycare.com

Francesco Cianchi

cell.: 3515728020

e-mail: cianchifrancesco74@gmail.com

Il Lievito Madre e la Lievitazione Naturale.

Il suo ritorno alle origini con la facilità,
la precisione e la qualità che la
moderna tecnologia offre.

DIMOSTRAZIONE PRATICA SULL'UTILIZZO DEL LIEVITO MADRE LIQUIDO E LA TECNOLOGIA CLIMOTHER®

con

STEFANO BONGIOVANNI

Un corso rivolto ai panettieri professionisti,
per confrontarsi sulle metodologie e
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.

Durante il corso, Stefano Bongiovanni
preparerà PANI A LIEVITO MADRE CON
FARINE ALTERNATIVE E PIZZA IN PALA.

ESMACH 

www.esmach.com



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 (1 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 paesino del Cuneese, dove si specializza e affina le tecniche di pasticceria e panificazione a lievito naturale. Dopo vari 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.