

**19
Febbraio
2020**

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 ESMACH
IN PANIFICIO E IN PIZZERA ...**

corso di formazione

Presso:



Unipan s.r.l.
Via M. Mondolè, 33
Fraz. San Defendente
12010 CERVASCA CN
tel.: 0171 - 262222

Per **iscrizioni/informazioni sul corso:**
e-mail: info@unipansrl.it
cell.: 3488808875 Sig. Dario Giraudò

ESMACH 
www.esmach.com



ESMACH

Data corso:

19 FEBBRAIO 2020
H. 14:30-18:00

Presso:

Unipan s.r.l.
Via M. Mondolè,
33 Fraz. San Defendente
12010 CERVASCA CN
Tel. 0171 - 262222

Costo:

Il corso non è a pagamento
ma i posti sono limitati

Iscrizioni corso:

e-mail: info@unipansrl.it
cell.: 3488808875 Sig. Girauda

DIMOSTRAZIONE PRATICA SULL'UTILIZZO DEL LIEVITO MADRE LIQUIDO E LA TECNOLOGIA ESMACH IN PANIFICIO E IN PIZZERIA ...

con

STEFANO BONGIOVANNI

Un corso rivolto ai panettieri professionisti, per confrontarsi sulle metodologie e gestione degli impasti a lievito madre. La tecnologia Esmach **GL** permette di gestire in tutta sicurezza ed in modo naturale, il lievito madre da incorporare ai vari impasti.

In più, fa ridurre in modo significativo il tempo di gestione del lievito madre.

Durante il corso, Stefano Bongiovanni preparerà diverse tipologie di

- PANE A LIEVITO MADRE
- PIZZA IN PALA CON LIEVITO MADRE
- CROISSANTS CON LIEVITO MADRE

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.