

# Corso online «Il Panettone artigianale: classico e al cioccolato»

[CNA Veneto](#) e [La Mia Accademia](#), la Scuola di formazione per l'Arte Bianca di Grandi Molini Italiani S.p.A., ti invitano al corso di formazione a distanza: **“Il Panettone artigianale: classico e al cioccolato”**.

Sei un panificatore o un pasticciere interessato a imparare o perfezionare il tuo Panettone artigianale? Realizzalo in diretta con **Bruno Andreoletti**, nelle due varianti classica e al cioccolato!

Confrontati con altri artigiani italiani e con il Docente su tecniche, impasti, lievitazioni, ingredienti e farine.

## Iscrizione e modalità del corso

Il corso si terrà in modalità **diretta live** sul portale [lamiaccademia.it](http://lamiaccademia.it) dalle 9.30 alle 15.00 del **9 novembre 2020**.

Iscrizioni aperte fino a **domenica 8 novembre**.

Per partecipare al corso live devi per prima cosa accedere e registrarti al portale [lamiaccademia.it](http://lamiaccademia.it)

Quindi iscriviti al corso live che trovi a questo link: <https://www.lamiaccademia.it/corsi/corso-live-il-panettone-artigianale-classico-e-al-cioccolato/>



**CORSO LIVE**

4 NOVEMBRE 2020 | 9.30-15.00

# Il Panettone artigianale: classico e al cioccolato.

CODICE SCONTO "LIVE-CNA"

ISCRIVITI SU [LAMIACCADEMIA.IT](http://LAMIACCADEMIA.IT)

OFFERTA RISERVATA

## Costi

Il corso ha un costo di 100 euro per gli associati CNA. Usa il **codice sconto** "LIVE – CNA". Mentre per gli esterni ha un costo di 120 euro.

## Programma

Durante il **corso live** realizzeremo passo dopo passo il **Panettone artigianale** a partire dalle **ricette d'Autore** di **Bruno Andreoletti**. La diretta si svolgerà nel Laboratorio

professionale “La Mia Accademia” del Molino di Venezia e i partecipanti potranno seguire da vicino le diverse fasi della produzione del Panettone artigianale grazie a due webcam e a un supporto regia.

Il corso live inizierà da un approfondimento sulla **gestione e sul rinfresco del lievito madre naturale**, tratto distintivo della ricetta. Poi sceglieremo e peseremo gli ingredienti, soffermandoci sull'**importanza della farina**. Successivamente, ci dedicheremo alla **realizzazione dei due impasti del Panettone** e risponderemo ai quesiti dei partecipanti. Terminata la lievitazione dei nostri impasti, sarà il momento della **glassatura** e della **cottura**. Durante la cottura il Docente si confronterà con i partecipanti sul lavoro svolto e sui temi specifici più interessanti per gli artigiani professionisti.

## Docente

**Bruno Andreoletti**, premio come miglior Panettone Classico del mondo (FIPGC 2019) e miglior Panettone al Cioccolato d'Italia (Italian Gourmet 2018). Nasce nel 1987 e si diploma presso il Cfp Canossa di Mompiano (BS). Si specializza alla “Pasticceria Veneto” di **Iginio Massari** – il suo maestro – dove trascorre 5 anni innamorandosi dei dolci lievitati e del lievito madre. A 21 anni apre la sua prima pasticceria ad Offlaga (BS) a cui si aggiunge, nel 2015, una seconda pasticceria nel centro storico di Brescia. Il Panettone per lui è molto più di un dolce della tradizione: è un'eccellenza artigianale italiana che merita di essere degustata tutto l'anno.

## La Mia Accademia

La Mia Accademia è la Scuola di formazione per l'Arte Bianca di Grandi Molini Italiani S.p.A., che nasce nel 2019. Realizza corsi di formazione per privati e artigiani sul portale [lamiaccademia.it](http://lamiaccademia.it). Collabora con professionisti e aziende

alimentari per la promozione delle tecniche artigianali. Offre un programma di esperienze al Molino di Venezia per studenti e visitatori.