Area Riservata

AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

A lezione di Pan dei Re con Fabbri 1905

24/11/2023 14:00 Redazione Agenfood EVENTI, NL

Tempo lettura: 2 minuti
(Agen Food) – Bologna, 24 nov. – Una lectio magistralis su una delle innovative proposte della **pasticceria italiana** e del mondo dei **lievitati**, che percorre il trend della destagionalizzazione del panettone e dei lievitati in generale: il **Pan dei Re** – con protagonista **Zenzero Fabbri** – è stato al centro di un esclusivo webinar tenuto da due importanti membri dell'**Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano**, Francesco Elmi e Massimo Carnio, aperto a tutti i professionisti del mondo del dolce e offerto gratuitamente da **Fabbri 1905**.
Un evento che rafforza la collaborazione tra l'azienda bolognese e l'istituzione accademica, ma anche la vocazione di Fabbri 1905 nel supportare i professionisti del settore.
Alla lezione online, della durata di un'ora, è stata raccontata la storia con i principali passaggi per la preparazione del dolce a corona ispirato ai **Re Magi**, creato lo scorso anno proprio dall'Accademia e pronto a diventare un nuovo classico della nostra tradizione dolciaria. L'impasto del panettone tradizionale è arricchito con un mix di spezie che rappresentano appunto i doni dei Magi: **cubetti di arancio candito** come l'oro portato in dono da Re Melchiorre; **fico secco o candito** che ricorda l'incenso donato da Re Gaspare; **cubetti di zenzero**, come la mirra del Re Baldassarre. Il tutto impreziosito da una **glassa con granella di zucchero, mandorle affettate e una spolverata di zucchero a velo**. Un dolce ricco e gustoso, non a caso scelto da Telethon come **regalo solidale di Natale**, già disponibile sul sito internet della Fondazione.
Fabbri 1905, da sempre al fianco del professionista del dolce, rafforza la propria proposta formativa grazie alla collaborazione con i principali protagonisti del settore gelateria e pasticceria. Particolarmente ricco il palinsesto formativo tra ottobre e novembre, realizzato in collaborazione con la squadra vincitrice del Gelato Europe Cup:·
– Il pluripremiato pasticcere Vincenzo Donnarumma ha tenuto una Masterclass sull'utilizzo del Lievito madre nella realizzazione di panettoni, colombe e grandi lievitati arricchiti dalle Specialità in Sciroppo, Amarena, Fragola e Zenzero Fabbri e paste pure come Pistacchio Bollo Oro; ·
– Rosario Nicodemo ha presenziato in una Masterclass sull'utilizzo di basi e neutri, paste pure e variegati per creare ricette innovative, presentate

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706

come cremini con inserti di diverse consistenze e sorbetti alcolici; ·
– Infine, Davide Malizia, fondatore dell'**Accademia di Pasticceria AROMACCADEMY** e coach della squadra, è protagonista il 20 e 22 novembre due Masterclass sull'utilizzo di frutta in sciroppo e paste pure per realizzare inserti e preparazioni di pasticceria moderna, torte, mignon e monoporzioni per suggerire idee con abbinamenti accattivanti e metodi di produzione innovativi.

Visualizzato da: 3

Fabbri 1905 Pan dei Re pasticceria italiana Primo Piano Zenzero Fabbri

Rete del MEDITERRANEO
Promuovere un nuovo modello di sviluppo basato sulla Coesione territoriale.

CAFFÈ BORBONE
magica emozione

Share This
Twitter Facebook LinkedIn Email

Redazione Agenfood
Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.

Articoli correlati

Anche a Bari larghi consensi per il Coca-Cola PizzaVillage@Home

(Agen Food) - Napoli, 24 nov. - L'entusiasmo dei cittadini baresi accoglie l'ultima tappa del...

Grosso Napoletano Migliore Catena Artigianale di Pizzerie nel Mondo

(Agen Food) - Napoli, 24 nov. - È stata presentata ieri sera, nello storico teatro...

A 1.300 mt la panchina rossa gigante creata dagli agricoltori

(Agen Food) - Cutigliano (PT), 24 nov. - Una panchina gigante di colore rosso sulle...

DALLE ISTITUZIONI

Nocco (FdI) su nuova ordinanza salva-latte
24/11/2023 13:25

Copagri: PPWR, modifiche regolamento UE scongiurate pesanti ricadute
23/11/2023 18:45

XXI Forum Agroalimentare, Lollobrigida: cibo è forza dell'Italia
23/11/2023 13:40

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706