Monoporzioni estive

INIZIO CORSO: giovedì 16 maggio 2024

durata: 3,5 ore

Prezzo: 134,20 € (110,00 € + IVA)

La pasticceria italiana costituisce una delle eccellenze gastronomiche del nostro paese, conosciuta in tutto il mondo per la grande qualità della materia prima e la sapiente artigianalità della realizzazione. L'Università del Gusto propone un corso interamente dedicato ai dolci moderni, interpretate in stile attuale e con un taglio moderno ed orginale, per consentire a tutti gli appassionati di replicare a casa propria le tecniche della pasticceria professionale, regalando così a famigliari e amici la gioia di gustare dolci fatti a regola d'arte

Obiettivi:

Il corso intende illustrare le tecniche di preparazione di monoporzioni moderne. I partecipanti apprenderanno dalla pastry chef le tecniche per realizzare prodotti di pasticceria nella propria cucina: gli ingredienti da utilizzare, le bilanciature, le lavorazioni, le decorazioni, le cotture, il servizio e la conservazione.

Contenuti:

Verranno preparate diverse monoporzioni moderne con glassa a specchio e decorazioni d'effetto.

Calendario

Giovedì 16 maggio 2024
dalle ore 19.30 alle ore 23.00

Chiusura delle iscrizioni:
Gioved? 9 maggio 2024

Destinatari:

Il corso è rivolto a tutti gli appassioanti di pasticceria.

Docenti:

Debora Vena