Le basi della pasticceria senza glutine

INIZIO CORSO: martedì 4 maggio 2021

durata: 6 ore

Prezzo: 244,00 € (200,00 € + IVA)
FINANZIATO AL 100%

Offrire **un menu con diverse proposte senza glutine** è sempre più importante per la ristorazione professionale e la pasticceria: oltre a rappresentare un valido vantaggio competitivo, assicura la soddisfazione di un ampio ventaglio di clienti che altrimenti verrebbe escluso automaticamente.

In tal senso, per coloro che operano nei settori del food, diviene fondamentale non solo conoscere a fondo la celiachia, le restrizioni alimentari ad essa connesse e la legislazione che regola la somministrazione di tali alimenti al pubblico, ma anche come rendere **le ricette "gluten free" creative, gustose e soddisfacenti per i clienti.**

Obiettivi:

L'obiettivo del corso è duplice: da un lato si intende trasferire ai partecipanti conoscenze tecniche sulla celiachia e sulla gestione dei clienti affetti da questa malattia, dall'altro si intende proporre preparazioni di base "gluten free" che possono essere riviste e reinterpretate in modo creativo e innovativo per riuscire a stupire in tutta sicurezza.

Contenuti:

• Cos’è la celiachia e cosa non può mangiare chi ne è affetto
• I numeri della celiachia
• Differenza con l’intolleranza o sensibilità al glutine
• Cosa prevede la legge per i prodotti senza glutine
• Come organizzare un laboratorio/cucina
• Passare dal “senza glutine” al buono con gusto
• Scelta delle materie prime
• Gli addensanti
• I mix senza glutine e le farine “naturalmente” senza
• La psicologia dietro al bancone

Preparazioni:
• Pan di spagna senza glutine
• Bigne senza glutine e senza latte
• Pasta sfoglia senza glutine
• Frolla senza glutine
• Torta classica da forno con Namelaka al limone
• Sacher senza glutine e senza latte
• Pane e pizza
• Biscotteria senza glutine

Termini finanziamento:

Il costo del corso, del valore di € 201,30 è totalmente finanziato dall’Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l’azienda applichi integralmente i CCNL Terziario e Turismo e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

Calendario

Martedì 4 maggio 2021
dalle ore 9.00 alle ore 15.00
Chiusura delle iscrizioni:
Marted? 27 aprile 2021

Destinatari:

Operatori del settore pasticceria.