



La vasocottura in pasticceria



INIZIO CORSO: lunedì 22 novembre 2021

durata: 16 ore

Prezzo: 512,40 € (420,00 € + IVA)

La tecnica della vasocottura, ovvero la cottura sottovuoto in vetro, è una tecnica che permette di mantenere inalterate le sostanze nutritive di un prodotto, che nel tempo sono in grado di conservarsi.

Questa tecnica, diffusa in cucina, è stata introdotta nel mondo della pasticceria nel 2008 da **Denis Dianin**, consigliere dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani e titolare della d&g patisserie di Selvazzano Dentro (PD) grazie ad un progetto di ricerca decennale che ha visto il coinvolgimento anche dell'Università di Padova e del Politecnico di Milano.

Sarà proprio Denis Dianin a guidare la lezione dell'Università del Gusto dedicata alla vasocottura in pasticceria, **illustrando ai partecipanti le opportunità che questa innovativa tecnica può offrire ad una pasticceria moderna.** Grazie alla vasocottura è infatti possibile sviluppare diversi tipi di prodotti, sia lievitati che non, in grado di mantenere umidità, profumi, sapori, fragranza e proprietà organolettiche come se fossero appena sfornati, aumentando di gran lunga il periodo di conservazione del prodotto finale.

Calendario corso: lunedì 22 e martedì 23 novembre 2021.

Obiettivi:

Il corso fornirà ai professionisti del settore le indicazioni tecniche ed operative per la realizzazione di prodotti, lievitati e non, attraverso la tecnica della vasocottura.

Contenuti:

- Panettoni in vaso
- Colombe in vaso
- Babà in vaso

Calendario

Lunedì 22 novembre 2021
dalle ore 9.00 alle ore 17.30

Chiusura delle iscrizioni:
Lunedì 15 novembre 2021

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore pasticceria.

Docenti:

[Denis Dianin](#)