



La vasocottura in pasticceria



INIZIO CORSO: lunedì 3 marzo 2025

durata: 6 ore

Prezzo: 280,60 € (230,00 € + 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 pasticserie 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.

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

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi 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.

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Lunedì 3 marzo 2025

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 24 febbraio 2025

Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore pasticceria.

Docenti:

[Denis Dianin](#)