



VOUCHER FONDO FOR.TE - Dolci moderni senza glutine e latticini



INIZIO CORSO: lunedì 23 gennaio
2023

durata: 6 ore

Il corso è finanziato al 100% per il personale delle aziende aderenti al Fondo For.te. con un massimo di 50 dipendenti.

Docente: Manuel Marzari, pastry chef di Atelier di Pasticceria Innovativa

Durante la lezione verranno rielaborati dolci classici in chiave innovativa, con l'utilizzo di materiali e ingredienti innovativi, nel rispetto dei principi base della cucina sana, naturale e che sia accessibile anche a coloro che hanno intolleranze e allergie. Nella preparazione di queste ricette alternative si prepareranno emulsioni con olio Extra Vergine d'Oliva, utilizzando come forze proteiche i legumi. Ad interpretare questo prodotto, immancabile nell'offerta di una pasticceria moderna e innovativa, sarà Manuel Marzari consulente e formatore, che guiderà i partecipanti alla scoperta della pasticceria moderna italiana.

La scheda di adesione è da restituire compilata a: info@esacformazione.it

Obiettivi:

Il corso illustrerà ai partecipanti metodi di lavoro e tecniche per la realizzazione di monoporzioni moderne innovative: dalla scelta della materia prima meno comune, alla realizzazione delle basi, fino alla presentazione finale e al packaging, con l'obiettivo di fornire idee e spunti originali per ampliare l'offerta della propria pasticceria in chiave innovativa.

Contenuti:

Le ricette che svilupperemo sono le basi per creare una monoporzione stratificata innovativa:

- Pasta frolla alla tonka (anche senza uova)
- Base torta alla nocciola
- Mousse al lampone senza panna
- Glassa al cioccolato rocher
- Pellicola al lampone

Calendario

Lunedì 23 gennaio 2023
09.00-13.00 / 13.30-15.30

Destinatari:

Il corso si rivolge ai lavoratori dipendenti di pasticcerie, bar, ristoranti.