VOUCHER FONDO FOR.TE - Lezione di cioccolato

INIZIO CORSO: lunedì 21 novembre 2022

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 questo corso dimostrativo potrai vedere e degustare praline con ganache fruttata, cioccolatini glassati a stampo e a stecco, passo dopo passo scoprirai tecniche veloci e innovative dal temperaggio del cioccolato, alla creazione della camicia della pralina, alla farcitura e chiusura. Ad interpretare questa lezione, sarà Manuel Marzari consulente e formatore, che guiderà i partecipanti alla scoperta del mondo del cioccolato.

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 praline e cioccolatini artigianali: dalla scelta della materia prima, alla lavorazione e cura delle temperature fino alla presentazione finale, con l'obiettivo di fornire idee e spunti originali per ampliare l'offerta della propria pasticceria.

Contenuti:

• Temperaggio del cioccolato (Valrhona)
• Ganache alla frutta
• Praline in stampo
• Ganache al caramello e gianduia in stecco

Calendario

Lunedì 21 novembre 2022
9.00-13.00 / 13.30-15.30

Destinatari:

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