VOUCHER FONDO FOR.TE - Monoporzione moderna

INIZIO CORSO: lunedì 7 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 il focus sarà la mousse stratificata, con varie consistenze e sapori. Tecniche e metodi pratici per realizzare creazioni con materie prime di altissima qualità, all'accostamento di sapori oltre al corretto equilibrio di diverse strutture.

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, realizzando monoporzioni moderne innovative nel gusto e sorprendenti nell'estetica.

Durante il corso, particolare attenzione sarà data anche allo stoccaggio e alla conservazione, per la massima riuscita di questa tipologia di prodotti.

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 : dalla scelta della materia prima, 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:

• Biscotto morbido all'arachide e limone
• Mousse al cioccolato al latte e banana
• Biscotto al vapore al cacao e tonka da inserto
• Mousse al cioccolato bianco
• Glassa colorata lucida a specchio
• Meringa al microonde come decorazione

Calendario

Lunedì 7 novembre 2022
9.00-13.00 / 13.30-15.30

Destinatari:

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