



## Creazioni di pasticceria moderna



INIZIO CORSO: lunedì 30 gennaio  
2023

durata: 3 ore

Prezzo: **109,80 € (90,00 € + IVA)**

La pasticceria italiana costituisce una delle eccellenze gastronomiche del nostro paese, conosciuta in tutto il mondo per la grande qualità della materia prima e la sapiente artigianalità della realizzazione. L'Università del Gusto propone un corso interamente dedicato alle torte, interpretate in stile attuale e con un taglio moderno ed originale, per consentire a tutti gli appassionati di replicare a casa propria le tecniche della pasticceria professionale, regalando così a familiari e amici la gioia di gustare dolci fatti a regola d'arte.

## Obiettivi:

Il corso intende illustrare le tecniche di preparazione di torte moderne. I partecipanti apprenderanno dalla pastry chef le tecniche per realizzare prodotti di pasticceria nella propria cucina: gli ingredienti da utilizzare, le bilanciature, le lavorazioni, le decorazioni, le cotture, il servizio e la conservazione.

## Contenuti:

- Mousse al cioccolato e lampone
- Esotica (bavarese con mango, frutto della passione e vaniglia)
- Tiramisù moderno

## Calendario

**Lunedì 30 gennaio 2023**

dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 23 gennaio 2023

## Destinatari:

Il corso è rivolto a tutti gli appassionati di pasticceria.