



Il cioccolato: tendenze ed innovazione



INIZIO CORSO: mercoledì 8 marzo
2023

durata: 12 ore

Prezzo: **717,36 € (588,00 € + IVA)**

A scuola di cioccolateria con un Campione del Mondo! Una giornata con il maestro Francesco Boccia per conoscere e lavorare il cioccolato in tutte le sue declinazioni, con un focus sui ripieni per praline e su come creare snack e tavolette di altissima qualità. Un programma studiato per i professionisti che vogliono caratterizzare la propria offerta in modo moderno e flessibile.

Obiettivi:

Si approfondiranno argomenti come le nuove tecniche di pre-cristallizzazione del burro di cacao, la shelf-life dei prodotti e gli ingredienti utilizzati nel bilanciamento delle ganache e dei ripieni anidri.

Contenuti:

- L'organizzazione della produzione
- La tecnologia produttiva: ingredienti e metodologia
- Le basi della cioccolateria
- La realizzazione di ganache e anidri
- La glassatura e la decorazione
- Degustazione dei prodotti

Termini finanziamento:

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

Calendario

Mercoledì 8 marzo 2023

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 1 marzo 2023

Destinatari:

Il corso è riservato a tutti gli operatori del settore.