



## I dessert al bicchiere



INIZIO CORSO: lunedì 24 giugno  
2024

durata: 3,5 ore

Prezzo: 134,20 € (110,00 € + IVA)

Per definizione, il **semifreddo** è un dolce ghiacciato da mangiare con il cucchiaio, ottenuto combinando insieme meringa, panna, frutta o creme. Il semifreddo appartiene alla più profonda tradizione culinaria italiana. Già in età rinascimentale, il semifreddo era particolarmente in voga nelle corti ed era chiamato "perfetto", secondo la definizione francese "parfait", con riferimento al perfetto equilibrio dei vari ingredienti con l'elemento centrale: la panna.

Di derivazione francese è anche l'altro dolce al cucchiaio su cui il corso si soffermerà: la **mousse**, il cui nome significa appunto "schiuma". Panna montata, uova e aromi (soprattutto il cioccolato) o frutta costituiscono gli ingredienti essenziali di questo dolce al cucchiaio particolarmente appetitoso.

# Obiettivi:

Il corso illustrerà le tecniche per preparare mousse e semifreddi nella cucina di casa propria.

# Contenuti:

- Mascarpone TuttaFrutta
- ?Cioccolato Esotico
- ?Dessert Tricolor

# Calendario

**Lunedì 24 giugno 2024**

dalle ore 19.30 alle ore 23.00

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 17 giugno 2024

# Destinatari:

Il corso è aperto a tutti gli appassionati di dolci e di pasticceria che desiderano cimentarsi in queste specifiche preparazioni.

# Docenti:

[Debora Vena](#)