



## Monoporzioni moderne



INIZIO CORSO: martedì 28  
novembre 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 ai dolci moderni, 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 monoporzioni 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:

- Black forest
- Tiramisù 2.0
- Cream cheese e lamponi

## Calendario

**Martedì 28 novembre 2023**  
dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:  
Martedì 21 novembre

## Destinatari:

Il corso è rivolto a tutti gli appassionati di pasticceria.