



Crostate moderne: come pensarle e posizionarle in vetrina



INIZIO CORSO: lunedì 3 giugno 2024

durata: 6 ore

Prezzo: 280,60 € (230,00 € + IVA)

E' uno dei classici "dolci da credenza" e probabilmente tra i più gettonati nella cucina di casa. La crostata può però diventare anche un'ottima proposta da parte della pasticceria e ristorazione professionale, se valorizzata dal punto di vista estetico e dell'esposizione e soprattutto se interpretata in una chiave originale, sia per gli abbinamenti che caratterizzano gli ingredienti, sia per la cura dell'impasto.

Lo chef **Andrea Valentinetti**, un professionista con alle spalle anche una grande esperienza nel mondo della pasticceria moderna, terrà una lezione tutta dedicata all'ideazione di crostate in grado di conquistare il più raffinato gourmet, che verranno provate attraverso l'esecuzione di alcune ricette. Un focus sarà poi dedicato alla presentazione del dolce per migliorarne l'esposizione in vetrina.

Obiettivi:

Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti gli input tecnici e ideativi per elaborare una originale proposta di crostate e per valorizzare al meglio il prodotto nell'esposizione in vetrina.

Contenuti:

- Pera mandorla zafferano e cacao
- Tart tatin limone e cardamomo
- Fragole pistacchio lime pepe rosa
- Saint honore
- More menta cocco e lime
- Lamponi rosmarino e vaniglia
- Integrale mandorla mirtillo cannella

Termini finanziamento:

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

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Lunedì 3 giugno 2024

dalle ore 9.30 alle ore 15.30.

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 27 maggio 2024

Destinatari:

Professionisti del settore.

Docenti:

[Andrea Valentinetti](#)