



Semifreddi estivi



INIZIO CORSO: lunedì 13 luglio 2026

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.**

Obiettivi:

Il corso illustrerà le tecniche per preparare semifreddi nella cucina di casa propria adatti alla stagione estiva.

Contenuti:

Presentazione degli strumenti necessari e degli ingredienti di base.

Realizzazione di tre ricette:

- Semifreddi classici
- Biscotti semifreddo ricoperti di glassa croccante Rocher
- Coulis di frutta da abbinamento

Calendario

Lunedì 13 luglio 2026

dalle ore 19.30 alle ore 23.00

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 6 luglio 2026

Destinatari:

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

Docenti:

[Debora Vena](#)