



## Semifreddi e torte per l'estate



INIZIO CORSO: giovedì 3 luglio 2025

durata: 3,5 ore

Prezzo: 134,20 € (110,00 € + IVA)

Per definizione, il **semifreddo** è un dolce ghiacciato da mangiare con il cucchiaino, 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
- Semifreddi a base di frutta e cioccolato
- Torte estive con frutta di stagione

# Calendario

**Giovedì 3 luglio 2025**

dalle ore 19.30 alle ore 23.00

Chiusura delle iscrizioni:

Giovedì 26 giugno 2025

# Destinatari:

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

# Docenti:

[Denis Dianin](#)