



Le torte moderne



INIZIO CORSO: lunedì 27 giugno
2022

durata: 8 ore

Prezzo: 225,00 € (274,50 € + IVA)

FINANZIATO AL 100%

Le torte moderne sono preparazioni a base di mousse, bavaresi e cremosi, realizzate grazie all'utilizzo di diverse tecniche che, insieme al gioco di consistenze, consentono di ottenere dolci da gustare sia con il palato che con gli occhi.

Ad interpretare questo prodotto, immancabile nell'offerta di una pasticceria moderna e innovativa, sarà **Denis Dianin**, titolare della d&g patisserie di Selvazzano Dentro (PD), maestro AMPI, consulente e formatore, **che guiderà i partecipanti alla scoperta della pasticceria moderna italiana, realizzando torte moderne innovative nel gusto e sorprendenti nell'estetica.** Durante il corso, particolare attenzione sarà data anche allo stoccaggio e alla conservazione delle torte, per una massima riuscita di questa tipologia di prodotti.

Obiettivi:

Il corso illustrerà ai partecipanti metodi di lavoro e tecniche per la realizzazione di torte moderne: dalla scelta della materia prima, alla realizzazione delle basi, fino alla presentazione finale e al packaging, con l'obiettivo di fornire idee e spunti originali per ampliare l'offerta della propria pasticceria in chiave innovativa.

Contenuti:

Durante il corso saranno realizzate le seguenti torte moderne

- Tahiti
- Mosaic
- Surprise
- Explosion
- Yogurt e Bosco
- Bon bon
- Nini

Il costo del corso, del valore di € 274,50 è totalmente finanziato dall'Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario e Turismo 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.

Calendario

Lunedì 27 giugno 2022

dalle ore 9.30 alle ore 17.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 20 giugno 2022

Destinatari:

Il corso è riservato a pasticceri professionisti.

Docenti:

[Denis Dianin](#)