

LA PASTICCERIA DA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA - VIDEO CORSO

Aggiornamento professionale - IN PROMOZIONE AL PREZZO DI € 99 ANZICHE' € 139

Docenti:	Giuseppe Amato (pasticciere)
Giorno:	4 ore di video lezione
Data inizio corso:	02/05/2022
Data fine corso:	
Costo:	€ 99,00
Sede:	

Il pastry chef Giuseppe Amato, riconosciuto dall'Association Les Grandes Tables du Monde come miglior pasticcere da ristorazione del mondo - **Meilleur Pâtissier 2021**, svela le sue tecniche e i suoi segreti nel suo **primo e unico corso on-line**.

In questo percorso formativo lo chef Amato trasferirà tutta la sua esperienza e creatività eseguendo due dessert da ristorazione contemporanea di sua ideazione. **Un master con più di 4 ore di video lezione** in alta definizione (che potrai vedere quando vuoi su qualsiasi dispositivo).

Le due ricette racchiuderanno **21 diverse tecniche di preparazione** che porteranno a un risultato dal gusto inconfondibile e innovativo con un perfetto equilibrio cromatico di sicuro impatto visivo. Un compendio di preparazioni, con le quali potrai creare infiniti accostamenti e combinazioni.

Durante le lezioni interverranno il nutrizionista dott. Domenicantonio Galatà e il personal chef Paolo Dalicandro per approfondimenti utili su alcuni particolari ingredienti utilizzati nei due dessert.

Il master è rivolto ai professionisti del settore che intendono ampliare la propria offerta in

carta, ad allievi di corsi professionali che hanno maturato esperienza sul campo e a veri appassionati e cultori della materia.

Giuseppe Amato, classe 1981, siciliano D.O.C. dal 1998 lavora nel mondo della pasticceria e da allora non si è mai fermato, scandendo la sua carriera con innumerevoli e prestigiosi premi. Decretato più volte come miglior pasticcere d'Italia ha ricevuto a Parigi il 22 novembre dall'Association Les Grandes Tables du Mond il titolo di **miglior pasticcere da ristorazione del mondo - Meilleur Pâtissier 2021**, un riconoscimento ambito e meritatissimo.

Costo del corso IN PROMOZIONE AL PREZZO DI € 99 ANZICHE' € 139

Il costo comprende:

- video corso della durata complessiva di 4 ore
- link di accesso alla piattaforma dedicata
- dispensa completa in formato pdf che sarà inviata dopo l'iscrizione
- guida pratica per consultare in modo più agevole le tue lezioni
- possibilità di rivedere il video corso a tempo indeterminato

Consistenze di macadamia con albicocche al frangelico

Il dolce prevede le seguenti preparazioni:

- Mousse
- Gelato
- Crumble
- Gel all'albicocca
- Gelatina di frangelico
- Meringa ghiacciata al limone
- Decorazioni

Total black con polvere di canapa

Il dolce prevede le seguenti preparazioni:

- Bisquit al cioccolato
- Cremoso al cioccolato
- Meringa al trealosio e cacao puro

- Mousse al fondente
- Glassa al fondente
- Cioccolato soffiato
- Salsa al fondente
- Gelato alla massa di cacao e canapa
- Neve ghiacciata di infuso di grue di cacao ai fiori di canapa
- Decorazioni
- Spugna al microonde al cioccolato
- Arachidi salati glassate