

DECLINAZIONI DEL CIOCCOLATO IN PASTICCERIA

Aggiornamento professionale

Docenti:	Francesco Boccia (Pastry chef)
Giorno:	2 lezioni: lunedì e martedì
Data inizio corso:	29/11/2021
Data fine corso:	30/11/2021
Orario:	9.00-17.00
Costo:	€ 500,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Il pasticcere e cioccolatiere Francesco Boccia, campione del mondo di pasticceria a Lione nel 2015, presenterà, in questo corso di aggiornamento professionale, l'ingrediente principe della pasticceria: il cioccolato! Cresciuto nel laboratorio di famiglia, con nonno e padre pasticceri, Francesco scopre subito la sua passione per la pasticceria e dopo il diploma alberghiero e il corso di laurea in Tecnologie Alimentari, inizia a partecipare a gare e concorsi, nazionali ed internazionali, collezionando vittorie sempre più importanti, fra le quali: - Primo classificato al Campionato italiano juniores di Pasticceria - Secondo classificato Campionato Italiano Cioccolateria - Primo classificato al Campionato Italiano di pasticceria Seniores - Medaglia di bronzo alla Coupe du Monde de la Patisserie di Lione - Campione del Mondo di Pasticceria alla Coupe du Monde de la Patisserie di Lione - Medaglia d'oro AMPI - Accademia Maestri Pasticceri Italiani In queste due giornate, il pastry chef partirà dalla materia prima (le varie tipologie di cacao e derivati) per arrivare a realizzare prodotti finiti e a dimostrare i molteplici utilizzi di questo goloso e tanto amato ingrediente. Sarà l'occasione per approfondire argomenti come la cristallizzazione del burro cacao ed il bilanciamento delle ricette legato al mondo del cacao.

Costo del corso € 409,84 + IVA.

Il costo comprende:

- pranzo e coffee break
- materie prime e di consumo
- dispensa
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Al termine del corso è rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef.