



LA PASTICCERIA DA FORNO DI FABRIZIO DONATONE

DESCRIZIONE

In queste due giornate full immersion, rivolte a professionisti, ex alunni e allievi di corsi amatoriali con un buon livello di preparazione di base, il pastry chef Fabrizio Donatone dimostrerà una serie di dolci da forno di vario tipo, di diverse farciture e di diverse temperature di consumo. Durante il corso saranno preparati dolci con metodologie diverse, sia in fase di procedimento che in fase di cottura, e presentati in varie forme oltre che in versione monoporzione. Si realizzeranno diversi tipi di glasse anidre (senza aggiunta di acqua) per ricoprire le varie preparazioni e donare loro un tocco più moderno, illustrando la tecnica migliore per ottenere un dolce glassato in maniera perfetta, utilizzando anche delle decorazioni in cioccolato, semplici da realizzare e gestire. Si affronterà anche il discorso della “gestione del prodotto in produzione”, utilizzando il “freddo” per avere sempre un prodotto base a disposizione da completare e mettere in vetrina.



Costo del corso € 350,00 IVA esente (grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa con le ricette
- degustazione finale di quanto preparato
- attestato di partecipazione

L'obiettivo del corso è quello di:

- insegnare a realizzare dolci da forno tradizionali e moderni, per arricchire la vetrina di una pasticceria o l'offerta della carta dessert di un ristorante.
- Imparare le dinamiche per un perfetto stoccaggio del prodotto, in modo da saperlo presentare in poco tempo, con un assemblaggio veloce degli ultimi ingredienti/preparazioni.

La lezione prevede la realizzazione delle seguenti ricette:

- cake ai marroni
- tortino di mele e mandorle
- tortino al limone
- cake cioccolato arancia
- trancetto frangipane cioccolato nocciola e zenzero
- cake albicocca amarena e pistacchio
- crostatina al cremino
- pastierina napoletana
- tortino caramello mele e nocciole

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

