

LO STREET FOOD SICILIANO TRA DOLCE E SALATO

Aggiornamento professionale

Docenti:	Santi Palazzolo (maestro pasticciere)
Giorno:	2 lezioni: lunedì e martedì.
Data inizio corso:	08/11/2021
Data fine corso:	09/11/2021
Orario:	9.00-17.00
Costo:	€ 480,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Il maestro Palazzolo, pasticciere di fama internazionale e vice presidente della "Accademia Maestri Pasticceri Italiani" presenterà la tradizione siciliana dal dolce al salato anche in versione moderna. Si partirà dalle preparazioni di base specifiche per ogni singolo prodotto da realizzare fino all'assemblaggio delle varie tipologie del dolce e del salato. Il corso è rivolto ai pasticceri da ristorazione, da laboratorio e da hotel o allievi dei corsi professionali. Corso dimostrativo con l'ausilio e partecipazione del pastry chef Giuseppe Amato direttore dei corsi professionali che si svolgono regolarmente presso la scuola.

Costo del corso € 393,44 + IVA.

Il costo comprende:

- pranzo e coffee break
- materie prime e di consumo
- dispensa

- degustazione finale
- attestato di partecipazione

Pasticceria:

- Cannolo con crema di ricotta
- Cannolo con crema di ricotta al pistacchio oro verde Bronte
- Iris fritta e al forno
- Sfincia di San Giuseppe
- Cassata tipo palermitana
- Cassatine monoporzione
- Cassata al forno
- "A brioche cu tuppù" con gelato o granita

Biscotteria:

- Dolcetti alle mandorle assortiti
- Dolcetti al pistacchio "oro verde di Bronte "
- Nuvola (dolcetti al mandarino tardivo di ciaculli)
- Buccellatini
- Mandorlarancia

Gastronomia:

- Arancine ragù
- Arancine prosciutto e mozzarella
- Arancine Mediterranee (pomodori secchi, caciocavallo e melanzane)
- Sfincionello palermitano
- Focaccine con ricotta grezza e salumi

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