

TORTE MODERNE E GLASSE DI ALESSANDRO TISCIONE

corso avanzato - Per gli ex allievi dei corsi professionali la scuola riserva il prezzo speciale di € 250,00

Docenti:	Alessandro Tiscione (pasticciere)
Giorno:	2 lezioni: martedì 27 e mercoledì 28 febbraio
Data inizio corso:	27/02/2024
Data fine corso:	28/02/2024
Orario:	10.00-18.00
Costo:	€ 350,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Il **corso avanzato** di pasticceria su **torte moderne e glasse**, ideata dal pasticcere **Alessandro Tiscione**, è un'occasione imperdibile per:

- i professionisti che intendono espandere la loro offerta e rimanere aggiornati con le ultime tendenze nel settore;
- gli appassionati che desiderano innovare le proprie tecniche, portandole ad un livello superiore;
- gli allievi di corsi professionali che vogliono completare la loro formazione, facendo tesoro degli insegnamenti di questo giovane e talentuoso pasticcere.

Il corso, strutturato in **due giornate intensive**, si focalizza su tecniche avanzate e innovative per la creazione di **torte e monoporzioni moderne**.

Verranno realizzate varie tipologie di:

- biscuit (pain de Gênes, financier, dacquoise, moelleux);
- inserti;
- croccanti;

- mousse.

Particolare attenzione sarà rivolta ai **metodi di glassaggio**, per offrire ai partecipanti la possibilità di imparare e perfezionare una delle abilità fondamentali della pasticceria moderna.

Inoltre, il corso promette di fornire idee e suggerimenti pratici per una produzione efficiente e decorazioni rapide, ma di grande impatto visivo, ideali per arricchire le vetrine e attrarre clientela. Alterna momenti dimostrativi a sessioni di partecipazione attiva a fianco del docente, assicurando così un'esperienza di apprendimento completa e coinvolgente. Una straordinaria opportunità per acquisire competenze avanzate, trucchi del mestiere e ispirazione per innovare e rinnovare l'offerta di pasticceria.

Il corso verrà attivato al raggiungimento di un numero minimo di iscritti.

Costo del corso € 286,88 + IVA

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa con le ricette
- partecipazione attiva al corso
- coffee break e light lunch
- degustazione finale di quanto preparato
- attestato di partecipazione

Per gli ex allievi dei corsi professionali la scuola riserva il prezzo speciale di € 250,00.

Gli **obiettivi** del corso sono:

- trasmettere ai partecipanti conoscenze approfondite e competenze pratiche per arricchire e diversificare la loro gamma di prodotti, attraverso l'insegnamento di tecniche all'avanguardia e innovative nel campo della pasticceria;
- dare un'enfasi particolare sull'apprendimento e il perfezionamento delle tecniche di glassaggio, una competenza chiave nella decorazione delle torte e dolci moderni;
- proporre strategie efficaci e consigli pragmatici per massimizzare l'efficienza nella produzione pasticceria, accompagnati da metodi per creare decorazioni rapide ed

esteticamente accattivanti, essenziali per elevare il fascino e l'attrattiva delle vetrine;
- alternare momenti dimostrativi a sessioni di partecipazione attiva al fianco del docente, per un'esperienza di apprendimento più interattiva.

Il corso prevede il **programma** seguente:

- torte moderne con diverse tecniche di montaggio;
- gelatine: come scegliere la giusta tipologia e realizzare della massa pronta all'uso per facilitare il lavoro;
- diverse tipologie di biscuit, inserti, croccanti, mousse che andranno a comporre le torte;
- tecniche di montaggio e spiegazione dei varie metodi da produzione e da concorso;
- tecniche di glassaggio;
- pre-cristallizzazione dei vari tipi di cioccolato e realizzazione dei decori con diverse tecniche;
- utilizzo del sifone in pasticceria;
- suggerimenti per la corretta esposizione in vetrina e per la formazione degli addetti alla vendita;
- consigli per una degustazione perfetta e corrette temperature di servizio;
- idee e suggerimenti per una produzione razionale e decorazioni veloci, ma d'effetto, per avere sempre una vetrina colorata e in grado di attirare la clientela.

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