

IL CIOCCOLATO: CIOCCOLATINI E TORTE

Lezione a tema

Docenti:	Gian Luca Forino (pasticciere)
Giorno:	2 lezioni: mercoledì e giovedì.
Data inizio corso:	17/11/2021
Data fine corso:	18/11/2021
Orario:	16.00-21.00
Costo:	€ 250,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Due lezioni rivolte a coloro che vogliono scoprire o approfondire i segreti dell'alimento che, per eccellenza, è artefice di benessere psico-fisico: il cioccolato! Il docente insegnerà agli allievi le tecniche per ottenere un prodotto ottimo al palato e bello da vedere, iniziando dalla difficile ma fondamentale tecnica del temperaggio per arrivare alla preparazione di praline e cioccolatini (ripieni e non). Questo ingrediente sarà inoltre il principale attore di due torte classiche al cioccolato, che saranno lo spunto per affrontare le ganache e coperture.

Costo del corso € 204,92 + IVA

Il costo comprende:

- grembiule in TNT
- materie prime e di consumo
- dispensa con le ricette
- degustazione finale di quanto preparato

- attestato di partecipazione

1° lezione - mercoledì 17 novembre:

IL CIOCCOLATO: CIOCCOLATINI E TORTE 1

- Biscotto Sacher
- Glassa di copertura
- Torta Sacher
- Caprese

2° lezione - giovedì 18 novembre:

IL CIOCCOLATO: CIOCCOLATINI E TORTE 2

- Temperaggio dei cioccolati
- Cioccolatino ripieno con ganache alla nocciola
- Cioccolatino ripieno con ganache al pistacchio
- Cioccolatino ripieno con ganache fondente
- Gianduiotto artigianale

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