

# LE UOVA DECORATE

*corso amatoriale*

<b>Docenti:</b>	Nazzareno Lavini (pasticciere) e Annikka Toni (cake designer).
<b>Giorno:</b>	mercoledì
<b>Data inizio corso:</b>	24/06/2020
<b>Data fine corso:</b>	24/06/2020
<b>Orario:</b>	ore 9.00 - 17.00 (pranzo incluso)
<b>Costo:</b>	€ 150,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Partendo dal temperaggio del cioccolato e seguendo le indicazioni del docente Nazzareno Lavini, imparerete le tecniche di colaggio, cristallizzazione, estrazione dallo stampo e chiusura. La bravissima cake designer Annikka Toni vi insegnerà le tecniche decorative per il confezionamento elegante delle vostre uova attraverso la ghiaccia reale, il cioccolato plastico, la pasta di zucchero e l'ostia.

Costo del corso € 150,00 — IVA esente (grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule in TNT
- degustazione finale

- attestato di partecipazione.

Gli obiettivi della lezione sono:

- imparare le corrette procedure di temperaggio al fine di ottenere uova di cioccolato lucide e facilmente estraibili dallo stampo,
- personalizzare le vostre creazioni.

- Temperaggio del cioccolato,
- preparazione delle uova, estrazione dagli stampi e chiusura,
- decorazioni con ostia (lavorazioni eleganti tipo fiori e farfalle),
- decorazioni con pasta di zucchero (uova dedicate ai bambini)
- decorazioni con ghiaccia reale (le scritte e disegni vari),
- decorazioni con cioccolato plastico (per uova decorate in stile moderno).

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