



CuorDiGelato
FACTORYSCHOOL

PRESENTA IL CORSO



Pasticceria in barattola

CON IL MAESTRO EMANUELE SARACINO

30 NOVEMBRE / 1 DICEMBRE 2015



**LUNEDÌ 30 NOVEMBRE E MARTEDÌ 1 DICEMBRE 2015 DALLE ORE 14.00 ALLE ORE 19.00
PRESSO IL LABORATORIO DELLA SOCIETÀ SERVICE GEL SI SVOLGERÀ IL**

CORSO DI PASTICCERIA FREDDA

Pasticceria in barattola

CON LA PARTECIPAZIONE DEL MAESTRO EMANUELE SARACINO

INTRODUZIONE AL CORSO

I dolci in barattolo sono dessert innovativi al cucchiaio di consistenza cremosa dall'aspetto raffinato ed elegante confezionati con frutta, cioccolato, croccante, biscotti e cereali che non richiedono una realizzazione estremamente complessa; facilmente trasportabili da consumarsi come dolce tentazione in ogni momento della giornata.

A CHI SI RIVOLGE

Il corso è finalizzato all'acquisizione e/o al miglioramento delle tecniche di produzione della pasticceria in barattolo sulla base delle ricette Cuor di Gelato. Il corso è rivolto a gelatieri, pasticceri ed a coloro che desiderino realizzare il semifreddo nelle preparazioni di pasticceria al fine di proporre dessert fantasiosi e di sicuro impatto visivo.

OBIETTIVI FORMATIVI

Fornire una preparazione pratica per l'implementazione degli ingredienti di gelateria/pasticceria nella produzione di prodotti ad alto valore aggiunto.

PROGRAMMA DEL CORSO

- 14.00** Benvenuto e apertura lavori
- 14.15** Presentazione del programma “Pasticceria in barattolo”
- 14.30** Conoscenza del semifreddo Cuor di Gelato e delle basi fredde Cuor di Gelato
- 14.45** Preparazione delle basi Cuor di Gelato per realizzare i dolci in barattolo
- 15.15** Confezionamento dei prodotto
- 17.00** Decorazioni base: frutta, cioccolato e zucchero
- 17.30** Commenti sui prodotti e foto di gruppo
- 17.45** Degustazione dei prodotti realizzati
- 18.30** Aperitivo e chiusura lavori



MAESTRO EMANUELE SARACINO

Chef nelle migliori cucine del mondo, formatore e insegnante di alta cucina e pasticceria, scrittore di libri di gastronomia e articoli su prestigiose riviste.

Il Maestro Saracino non è solo un cuoco, ma un cultore del gusto, un ricercatore che rinnova quotidianamente la tradizione, un tecnico che sa abbinare la raffinatezza del sapore alla spettacolarità delle presentazioni. Uno spirito libero, curioso, innovatore, che ha fatto dell'educazione al cibo "bello, buono e sano" la sua filosofia.



Nella sua carriera ha ricevuto numerosi riconoscimenti, tra questi la medaglia d'oro ai Campionati Mondiali di pasticceria in Lussemburgo nel 1993, la medaglia d'argento al Campionato Italiano di cioccolato a Torino. Ha anche indossato la fascia da Capitano della Nazionale Italiana Pasticcieri ai mondiali di Lione nel 2005.



ISCRIVITI ALL'EVENTO

A ricevimento del modulo sottoriportato, debitamente compilato, sarà nostra premura inoltrarvi la conferma di disponibilità dei posti. Vi indicheremo le coordinate bancarie ove appoggiare il pagamento della quota di iscrizione e solo a ricevimento del bonifico, la stessa si intenderà confermata.

Quota d'iscrizione: 100,00 € + Iva*

MODULO DI ISCRIZIONE

Nome, Cognome o Azienda _____

Email _____ Telefono _____

Indirizzo _____ CAP _____

Città/Provincia _____

CF o P.IVA _____

Vorrei partecipare al corso nella data del: 30 novembre 2015
 1 dicembre 2015

*La quota di partecipazione comprende:

- Iscrizione al corso
- Attestato di partecipazione al corso
- Materiale didattico
- Buono acquisto spendibile per la fornitura di prodotti Cuor di Gelato inerenti al corso (minimo acquisto di 400,00 € per singolo corso)
- Coffe break
- Aperitivo serale
- In più per Voi... Set barattoli + ricette

Per maggiori informazioni: factoryschool@astorigroup.it o tel. 035 657490