

RELATORI

Maestro Emanuele Saracino
Nicola Guariglia

INTRODUZIONE AL CORSO

Il semifreddo è uno dei prodotti più importanti delle gelaterie: spumoso e soffice, è adatto ad essere insaporito ai vari gusti. Con il semifreddo si possono preparare una grande quantità di dolci, dai più piccoli ai più grandi. In questo corso verranno preparati torte di varie forme utilizzando il semifreddo come base, insaporendolo ai gusti classici e alla frutta.

Verranno utilizzati i cremosi di cioccolato, le frutta in sciroppo e le frutta secche caramellate.

I prodotti realizzati verranno decorati con cioccolato, zucchero e frutta esaltando le forme e i colori.

A CHI SI RIVOLGE

Il corso è finalizzato all'acquisizione e/o al miglioramento delle tecniche di produzione del semifreddo sulla base delle ricette Cuor di Gelato. Il corso è rivolto a gelatieri, pasticceri ed a coloro che desiderino aumentare la propria gamma di prodotti introducendo semifreddi creme e frutta sempre più accattivanti. I partecipanti al corso potranno eseguire le preparazioni più complesse assieme allo chef Emanuele Saracino, scoprendo i trucchi per ottenere un semifreddo perfetto.

PERCHÈ PARTECIPARE

Il corso fornisce una preparazione pratica per l'implementazione degli ingredienti di gelateria nella produzione di prodotti accattivanti e gustosi.

SCOPRI IL PROGRAMMA COMPLETO
E ISCRIVITI SU

CUORDIGELATO.IT