

Sapori e segreti di monoporzioni

Nome Docente: Michele Ragno

Sede del corso: **GELARTE SAS**

Via XXIV Maggio,50

63076 Centobuchi di Monteprandone (AP)

Orari di inizio e fine lezione: Martedì 19 Febbraio 2013

dalle 9.00 alle 17.30

Obiettivo del corso: Ampliare gamma di prodotti della pasticceria

Programma corso

MATTINO

Presentazione del corso

Materie prime e caratteristiche

Come costruire una ricetta di mantecato espresso

Produzione e realizzazione di una base unica

POMERIGGIO

Preparazione di una pina colada moderna con gelato soft (gelato all'ananas, cocco ripieno di un cremoso al rhum)

Produzione di una torta ai frutti rossi

Produzione di un biscotto ghiacciato per produzione di una torta gianduja scomposta

Produzione di un biscotto ghiacciato per produzione di una torta tiramisù

Sformatura e decorazione torte

Presentazione dei prodotti eseguiti

Degustazione e commenti