CORSO AMATORIALE

CONOSCERE E LAVORARE IL CIOCCOLATO

PARTNER TECNICI

ASSOCIAZIONE CUOCHI BARESI

A.M.I.R.A. Sezione Puglia - Bari

Scuola di cucina FACTORY DEL GUSTO l'accademia in cucina

la passione è servita

Corso amatoriale
CONOSCERE E LAVORARE IL CIOCCOLATO

Il corso è destinato a tutti coloro che vogliono apprendere le principali tecniche di lavorazione del cioccolato.

PROGRAMMA DEL CORSO

- **Le origini, la storia del cioccolato, la produzione, le varietà**
- **Tecnica del temperaggio manuale**
- **Cioccolatini stampati con il ripieno**
- **Tecnica di preparazione di ganache**
- **Tartufi, snack, cremini**
- **Decorazioni**

DESTINATARI

Il corso è rivolto a tutti gli appassionati e ai professionisti che vogliono conoscere le tecniche di lavorazione del cioccolato.

DOCENTI

I docenti del corso sono tutti maestri pasticceri esperti con un'esperienza pluriennale nell'ambito ristorativo riconosciuti a livello nazionale da associazioni di categoria.

DURATA

8 ore strutturate in 2 lezioni

COMPETENZE OTTENUTE

L'allievo apprenderà in modo semplice le principali tecniche di lavorazione esplorando l'universo del cioccolato: dalla storia alla cultura, un viaggio nell'arte e nel gusto del "Cibo degli Dei"

ATTESTATO

Al termine del percorso formativo verrà rilasciato l'Attestato di Partecipazione con il marchio della scuola riconosciuto dall'Associazione Cuochi Baresi e da altre associazioni di categoria

FACTORY DEL GUSTO srl
Via Pansini Legnami, Mg. B, L/B3
Zona ASI, Molfetta (BA)
Tel. 080.3382374 - 3404868821
info@factorydelgusto.it