



CORSO CIOCCOLATO SPECIALE PASQUA

Sede Corso: BERGAMO - Via Monte Gleno, 2

Il corso di tipo amatoriale è rivolto a quelle persone che vogliono apprendere le tecniche base di lavorazione del cioccolato ed esprimere al meglio la propria creatività realizzando prodotti a tema pasquale.

CONTENUTI

Si acquisiranno le conoscenze base del cioccolato e dei suoi utilizzi. Sarà composto da una parte teorica ed una pratica: nella parte teorica si apprenderanno cenni di storia, caratteristiche e tecniche di produzione; nella parte pratica si opererà nel laboratorio di pasticceria insieme al Maestro utilizzando le tecniche di base della lavorazione del cioccolato (temperaggio e ganache)

CONTENUTI GENERALI

- Cenni di storia e terminologia del cioccolato
- Lettura e comprensione di una ricetta, preparazione e pesatura dei singoli ingredienti
- Varie metodologie di temperaggio del cioccolato
- Metodi di conservazione degli ingredienti e degli elaborati
- Creme al cioccolato, glassa, torta sacher

Nella seconda parte del corso si realizzeranno dolci pasquali a base di cioccolato quali praline, mignon, piccole pièces da vero pasticcere che ogni partecipante porterà a casa.

CONTENUTI GENERALI

- Tecniche per la realizzazione di praline, mignon, ganache, piccole pièces, decorazioni varie
- Pasticceria tradizionale a base cioccolato

 Durata: 36 ore
Tutti i martedì e venerdì
Dalle 19.30 alle 22.30

 Costo: 300 €

 Certificazione: Attestato di Frequenza



INIZIO LEZIONI:

3 MARZO 2017



**Azienda Bergamasca Formazione
Azienda Speciale della Provincia di Bergamo**

Centro Formazione Professionale di Bergamo – via Monte Gleno, 2

Tel. 035.3693711

www.abf.eu

cfp.bergamo@abf.eu

