SCUOLA
DI CUCINA

# Cioccolato e pralineria

prezzo **180 euro**

14 ore

1 giorno a settimana 19.00 - 22.30

4 lezioni di laboratorio

Vincenzo Cipolla
Francesco Gatti

materiale fornito in omaggio: grembiule, cappello, ricettario

Sesto San Giovanni • viale Italia 548
t 02 4543 0034 • scuola.cucina@afolmet.it

Pieve Emanuele • via dei Gigli 7
t 02 4543 0060 • scuola.cucina@afolmet.it

Dal temperaggio alla pralineria, per imparare l'arte e i segreti di uno degli ingredienti più apprezzati nel mondo. Il corso approfondirà le diverse tecniche di preparazione delle praline: camicie e gusci in cioccolato, ripieni e ganache.

**Programma**
- temperaggio
- praline ad immersione
- tartufi semplici e innovativi con corpi cavi
- cioccolatini a base di ganache per lo stampo
- cioccolatini a base di ganache per il colaggio e taglio alla chitarra
- cioccolatini a base di ganache per dressaggio al sac à poche

**Certificazione**
- attestato di frequenza