

Semifreddi, mousse e bavaresi



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

Corso dedicato a mousse, semifreddi a specchio e bavaresi, per approfondire tecniche di preparazione, bilanciamento, decorazione, finitura e assemblaggio, nuove tecnologie e cura estetica, con preparazioni a base crema, base frutta e inserti per creazioni moderne.

Programma

- tecniche di preparazione e bilanciamento
- tecniche di decorazione e finitura
- tecniche di glassatura a specchio
- tecniche di assemblaggio e presentazione.

Durante il corso verranno realizzati:

- semifreddi alle creme e alla frutta con basi meringa italiana, pâte à bombe e inserti croccanti
- mousse ai tre cioccolati ed esotiche
- bavaresi alla frutta e ai tre cioccolati



Certificazione

- attestato di frequenza