

Dolci senza... intolleranze



prezzo

180 euro

 14 ore

 1 giorno a settimana 19.00 - 22.30

 4 lezioni di laboratorio

 Vincenzo Cipolla

 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 alla pasticceria senza glutine, senza lattosio e con zuccheri alternativi. Attraverso tecniche professionali e corrette sostituzioni degli ingredienti saranno realizzati impasti, creme e prodotti da forno equilibrati, gustosi e di qualità.

Programma

- caratteristiche e utilizzo delle farine senza glutine;
- sostituzione del latte e dei derivati nelle preparazioni di pasticceria;
- impiego dei principali zuccheri alternativi e loro comportamento nelle ricette;
- bilanciamento di impasti, creme e prodotti da forno;
- gestione dell'idratazione, delle emulsioni e delle consistenze;
- tecniche di lavorazione e di cottura specifiche;
- realizzazione di prodotti alternativi, tra cui pasta frolla, crostate moderne, biscotteria e piccola pasticceria, mignon da forno, plum cake, torte da forno, dolci da credenza, creme, mousse e dessert al cucchiaino.



Certificazione

- attestato di frequenza