7/10/2020

o Crea blog Acc

IlPuntostampa.news

Blog indipendente di notizie e approfondimenti

Acel Service Editoria Grafica Colombo API Lecco Confindustria Lecco Sondrio Confartigianato Lecco

Confcommercio Lecco Silea Istituti Riuniti Airoldi e Muzzi YouMines Carlo Pozzoni Foto Editore Innotec

2020-10-07

CORSI DI PASTICCERIA PER TUTTI: DUE APPUNTAMENTI IMPERDIBILI IN CONFCOMMERCIO LECCO CON ANTONIO DELL'ORO

Nel primo, al via il 21 ottobre, lo chef lecchese guiderà i partecipanti nel mondo dei dolci; nel secondo, in partenza l'11 novembre, al centro ci saranno i lievitati



Un doppio appuntamento per scoprire i segreti della preparazione dei dolci e dei lievitati direttamente da un pastry chef del valore di Antonio Dell'Oro, da anni docente dei corsi organizzati dal Cat Unione Lecco srl, la società di formazione e consulenza di Confcommercio Lecco. Il primo "Dolci che passione" (12 ore complessive, due mercoledì e due giovedì) inizierà il 21 ottobre e le adesioni vanno date entro il 13 ottobre, mentre il secondo "Lievitati" (8 ore, un mercoledì e un giovedì) partirà l'11 novembre e le adesioni sono da effettuare entro il 3 novembre.

Entrambi vedranno al tavolo della cucina attrezzata di Confcommercio Lecco il giovane pasticcere lecchese Antonio Dell'Oro consulente di riferimento per scuole, importanti aziende e privati. Uno chef che ha maturato esperienze nelle più importanti strutture in Italia e all'estero, lavorando e affiancando grandi maestri della pasticceria internazionale; questo bagaglio professionale lo ha portato oggi a ricoprire il ruolo di executive pastry chef e consulente per "Becca", un brand di pasticceria italiana con sedi a Shanghai e Hong Kong. Nel suo palmares la partecipazione nella Nazionale Italiana Cuochi e la conquista nel novembre 2018 della medaglia d'oro alla World Culinary Cup nella sezione Pastry Art, uno dei più importanti concorsi al mondo.



Il Blog di Claudio Bottagisi















PER SFOGLIARE CLICCA SULL'MMAGINE

Partiamo dal corso "Dolci che passione", previsto il 21, 22, 28 e 29 ottobre dalle ore 18 alle ore 21. Il programma è il seguente: impasti base, dalla frolla alla sfoglia passando per il pan di spagna;

creme basi e farciture alternative; torte da forno; dolci da ricorrenza e torte morbide; cenni di decorazione. Le iscrizioni vanno effettuate entro il 13 ottobre.

Il secondo corso (in calendario l'11 e 12 novembre dalle ore 17.30 alle ore 21.30) è invece dedicato ai prodotti lievitati: l'obiettivo è conoscere ingredienti, regole e metodi di preparazione, brioches e krapfen, il lievitato innovativo. Non solo prodotti per la colazione, ma dolci adatti a fine pranzo e cena o semplicemente da consumare come dessert...Un corso di metodo per approfondire le tecniche di lievitazione e sfogliatura, dalla scelta delle farine, alla lavorazione degli ingredienti per le farciture, fino alla cottura dei prodotti. Le iscrizioni vanno effettuate entro il 3 novembre.

Per informazioni e iscrizioni: Confcommercio Lecco - Ufficio Formazione - tel. 0341/356911 - formazione@ascom.lecco.it.



PERIODICO DELLA FNP CISL MONZA BRIANZA LECCO

5











Nessun commento:

Pubblicato da www.ilpuntostampa.news a 09:00:00

Posta un commento



Home page Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)