Il 21 ottobre lo chef lecchese guiderà i partecipanti nel mondo dei dolci

Nel secondo appuntamento, in partenza l’11 novembre, si parlerà di lievitati

LECCO – 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.

Dolci che passione

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.

I lievitati

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.