GIORNALE DI LECCO
LUNEDÌ 14 FEBBRAIO 2022

CONFCOMMERCIO Al via "Caffetteria di base" e "Torte al cioccolato" con il pastry chef Antonio Dell'Oro

Caffè e cioccolato, due corsi aperti a tutti

LECCO (ces) Conoscere il mondo della caffetteria, anche con l'obiettivo di acquisire i principi base per poi potere lavorare presso bar e strutture ricettive o diventare imprenditori. Oppure imparare i segreti per potere realizzare torte al cioccolato per ogni occasione. La proposta formativa del Cat Unione Lecco, società di formazione e consulenza di Confcommercio, si arricchisce di due proposte per tutti legate al mondo della ristorazione. Le iscrizioni per "Caffetteria di base" (12 ore) e "Torte di cioccolato"(8 ore) vanno effettuate entro il prossimo 15 febbraio.

"Caffetteria di base" si terrà nella giornata di martedì, dalle ore 18 alle ore 21, nelle seguenti date: 22 febbraio, 1-8-15 marzo 2022. Il corso si avvale di un docente qualificato membro dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè e tratterà i seguenti argomenti: il mondo del caffè: dalle origini alla raccolta e lavorazione del frutto, le varietà, le miscele, la tostatura; uso corretto delle attrezzature e degli strumenti utili all'operatore, manutenzione ordinaria della macchina e del macinadosatore; la preparazione dell'Espresso perfetto e del cappuccino; preparazione dei principali prodotti di caffetteria; nuovi prodotti e nuove tendenze della caffetteria; esercitazioni. Il corso è rimborsato al 50% per le imprese regolarmente iscritte agli Enti Bilaterali del Terziario e del Turismo.

"Torte al cioccolato" si svolgerà, invece, mercoledì 22 e giovedì 23 febbraio dalle 17.30 alle 21.30. Durante le due lezioni il pastry chef **Antonio Dell'Oro** accompagnerà i partecipanti nel mondo del cioccolato, realizzando con loro alcune torte dalle diverse sfumature: dalle più lineari a quelle che presentano una struttura più articolata, dai sentori più classici alla ricerca di accostamenti nuovi. Tante ricette replicabili, per riproporre le torte in diverse forme, secondo un programma dettagliato che toccherà diversi temi: le basi croccanti e morbide al cioccolato; le creme da cottura, da farcitura e decorative al cioccolato; il bianco, il latte e il fondente nelle mousse e bavaresi; le glasse al cioccolato; il cioccolato sviluppato nella decorazione.

Insomma, due momenti di formazione assolutamente da non perdere. Per informazioni e iscrizioni (da effettuare per entrambi entro martedì 15 febbraio) contattare direttamente Confcommercio Lecco - Ufficio Formazione: tel. 0341/356911; email formazione@ascom.lecco.it.