

Ciocolateria



Per chi è appassionato di cioccolato e vorrebbe conoscere meglio i suoi ingredienti, le tecniche di lavorazione e la degustazione. Si prepareranno cioccolatini, praline, decorazioni e dolci con il cioccolato.

Corso riservato ad un massimo di 10 frequentatori

PROGRAMMA:

Prima lezione: La pianta del cacao, la produzione del cioccolato, le tipologie di cioccolato, gli ingredienti, il temperaggio (per innesto e sul piano di marmo), produzione di cioccolatini con l'utilizzo di stampi in policarbonato e silicone.

Seconda lezione: Temperaggio, produzione di praline con l'utilizzo della sac a poche (médiant bianchi, fondenti e al latte), produzione di praline tagliate e glassate nel cioccolato (praliné fondente).

Terza lezione: Temperaggio, produzione di praline ripiene con stampi in policarbonato (ganache fondente, ganache al latte), decorazioni con il cioccolato.

Quarta lezione: Temperaggio, realizzazione di un dolce d'effetto con sfere in cioccolato e/o foglie.

Durante il corso ci possono essere eventuali variazioni sulle ricette.

Al termine di ogni lezione si assaggerà quello che è stato prodotto.

Durata del corso: 4 lezioni di 3 ore

Orario: venerdì dalle 19.30 alle 22.30

il corso si svolge nel periodo invernale – data da definire



Paola, l'insegnante del corso di cioccolateria con i "cioccolatini agorà".

Per info e iscrizioni:

rivolgersi al Circolo Agorà Via Bovio n. 19 Pisa.

Orario segreteria: dal lunedì' al venerdì dalle ore 9.30-12.30 / 14.00- 18

Mail: agorapi@officinaweb.it

Tel. 050.500442 – 3383614966

Per partecipare ai nostri corsi occorre essere in possesso di tessera ARCI.

Tessera ordinaria 18 euro– Sostenitore 30 euro

Al termine di ogni corso verrà rilasciato un attestato di frequenza valido come credito formativo/scolastico

*Per iscrizioni con bonifico bancario iban: IT 48Z0538714000000047326027



