

All'Accademia del Gusto il pasticciere di fama internazionale Leonardo Di Carlo



Il 30 e 31 marzo il pasticciere di fama internazionale, giudice di “Il più grande pasticciere”, il primo reality per la pasticceria da poco andato in onda, sarà all'Accademia del Gusto di Osio Sotto per due golosi seminari con degustazione dedicati a ristoratori e pasticceri. Il primo corso, in programma lunedì 30 dalle ore 9 alle 13 e dalle 13.30 alle 17.30, si intitola “Il carrello dei dolci” ed è rivolto ai ristoratori. Nel corso della giornata Di Carlo, campione del Mondo a

Rimini nel 2004 e collaboratore della rivista Pasticceria Internazionale e di altre riviste specializzate del settore, spiegherà i segreti dell'arte pasticceria e ricette di torte inedite e di veloce realizzazione, per valorizzare il proprio carrello dei dolci e congedare il cliente con accostamenti inediti e d'effetto, nel rispetto dei tempi di servizio del ristorante. Per ogni ricetta elaborata verranno trattati in maniera approfondita i parametri per una corretta messa in linea e organizzazione del servizio, in un'ottica di ottimizzazione dei tempi vicina alle esigenze di una brigata di cucina. Il secondo seminario, fissato per martedì 30 negli stessi orari, sarà dedicato alla “La pasticceria salata”, ed è indirizzato sia ai professionisti della ristorazione che della pasticceria. La giornata formativa sarà in questo caso un'appassionante viaggio alla scoperta della pasticceria salata e in particolar modo di un nuovo e intrigante modo di

realizzarla e servirla. Permetterà di approfondire i metodi e le tecniche per realizzare impasti e basi per la produzione salata e di andare oltre la pasticceria conosciuta per esplorare preparazioni raffinate, accostamenti fantasiosi e ottenere così torte, quiche, brioche, tartallette e snack di grande effetto.

Per informazioni e prenotazioni contattare Ascom Formazione, tel. 035 41.85.706/707/715 o info@ascomformazione.it.