



## Pasticceria d'autore: le monoporzioni



INIZIO CORSO: mercoledì 15  
febbraio 2017

durata: 6 ore

Prezzo: 176,90 € (145,00 € + IVA)

**\*\*FINANZIATO 80%**

Per tutti i pasticceri che desiderano ampliare l'offerta di pasticceria fresca, l'Università del Gusto propone una giornata con il pastry chef Andrea Valentinetti della d&g patisserie di Selvazzano Dentro (PD). La lezione sarà dedicata alla realizzazione di diverse tipologie di monoporzioni caratterizzate dal sapiente connubio di sapori tradizionali e innovativi, per un risultato armonico nel gusto e raffinato dal punto di vista estetico.

# Obiettivi:

Il corso intende offrire tecniche e metodi per la realizzazione di varie tipologie monoporzio, con l'obiettivo di offrire spunti ed idee creative per offrire ai clienti un "assaggio" di qualcosa di nuovo, diverso dalla classica torta.

# Contenuti:

- Monoporzione: evoluzione e tendenze
- Tipologie di monoporzioni: da forno, in bicchiere, montate..
- Farciture e stagionalità
- Decorazione e presentazione estetica

## Prezzi completi:

**a)** € 174,00 + iva 22% (totale € 212,28) costo corso a partecipante;

**b)** € 145,00 + iva 22% (totale € 176,90) costo corso a partecipante riservato alle aziende iscritte a CONFCOMMERCIO VICENZA;

**c)** € 29,00 + iva 22% (totale € 35,38) costo corso a partecipante (pari al 20% del costo B) riservato alle aziende che applicano integralmente i C.C.N.L. Terziario e Turismo ed il C.I.P. Terziario VI, previa verifica da parte dell'Ente Bilaterale Vicenza della regolarità dei versamenti contributivi previsti dai CCNL da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori a full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

# Calendario

**Mercoledì 15 febbraio 2017**

Dalle ore 9.00 alle ore 15.00

# Destinatari:

Pasticceri professionisti che vogliono proporre ai loro clienti "assaggi" originali ed innovativi.