



## La piccola pasticceria da ristorazione



INIZIO CORSO: lunedì 7 marzo 2022

durata: 6 ore

Prezzo: 244,00 € (200,00 € + IVA)

**FINANZIATO AL 100%**

Il corso introdurrà i partecipanti alla conoscenza delle peculiarità dell'arte delle "piccola pasticceria". Andrea Valentinetti, chef e patron del ristorante Radici di Padova, spiegherà ai partecipanti come realizzare gli impasti di base, le creme e le farciture, le decorazioni per realizzare questa "pasticceria di piccolo formato", che oggi sta riscuotendo un grande successo anche nell'ambito ristorativo, ma le cui origini sono lontane: le primissime preparazioni risalgono, infatti, al Medioevo e consistevano in semplici impasti di pane, addolciti con miele, che venivano cotti in stampi o su placche di metallo.

L'Università del Gusto offre l'opportunità ai professionisti del settore ristorazione di apprendere spunti innovativi e tecniche di realizzazione al fine di arricchire l'offerta dei dessert del proprio ristorante, con l'obiettivo di rendere il "fine pasto" un momento da ricordare e per cui tornare.

# Obiettivi:

Il corso intende far conoscere le caratteristiche e le tecniche di realizzazione della piccola pasticceria da ristorazione, al fine di arricchire la proposta della carta dei dolci del proprio locale.

# Contenuti:

- Introduzione alla tradizione della pasticceria mignon
- Produzione di basi da forno: pasta frolla, sablè, pan di Spagna
- Produzione di creme e farciture tradizionali e innovative per prodotti di grande impatto estetico: tartellette, bicchierini, cremosi, mousse, piccoli dolci da forno, dalle forme e dai sapori innovativi.
- Tecniche per la finitura del prodotto
- Regole per il rispetto della stagionalità.

---

Il costo del corso, del valore di € 244,00 è totalmente finanziato dall'Ente Bilaterale Settore Terziario della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario e Turismo e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali.

# Calendario

**Lunedì 7 marzo 2022**

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 28 febbraio 2022

# Destinatari:

Il corso è rivolto ai professionisti del settore.