



La pasticceria biologica di Simone Salvini



INIZIO CORSO: martedì 12
novembre 2024

durata: 6 ore

Prezzo: **355,50 € (275,00 € + IVA)**

La pasticceria vegetale consiste nella sostituzione degli ingredienti convenzionali di origine animale con ingredienti di origine vegetale aventi proprietà uguali o simili. Permette di fornire soluzioni a tutti coloro che desiderano realizzare preparazioni vegetali senza rinunciare al gusto e alla consistenza.

Simone Salvini, tra i grandi **maestri italiani della cucina vegetariana, vegana e ayurvedica** dimostrerà come la pasticceria possa anche essere vegetariana. L'Università del Gusto lo ospiterà per una lezione straordinaria, appositamente pensata per chef e pasticceri che desiderano ampliare le proprie competenze in un segmento sempre più diffusa e richiesta dal pubblico.

Obiettivi:

La lezione intende offrire spunti di riflessione per elaborazioni personalizzate successive a tutti gli chef e pasticceri che desiderano ampliare le proprie conoscenze teoriche e competenze tecniche di pasticceria.

Contenuti:

Il magnifico mondo della frutta secca

- Come realizzare in casa la bevanda di mandorle
- Quasi una panna cotta alla bevanda di mandorle, limone e vaniglia (confronto tra agar agar e amidi di cereali)
- Impiattamento della "panna cotta" alle mandorle con contrasto ai lamponi

Pan di spagna vegetale

- Pan di spagna all'olio
- Pan di spagna senza glutine
- Tiramisù nel bicchiere: pan di spagna al caffè con crema al cocco, vaniglia e agrumi

Cioccolato fondente

- Piccoli tartufi di cioccolato fondente alle prugne e rhum
- Morada: torta al cioccolato fondente con catalana di cioccolato e nocciole con biscotto senza glutine

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l'azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi 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.

Al fine di garantire l'accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L'eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall'avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l'esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Martedì 12 novembre 2024

dalle ore 9.30 alle ore 15.30

Chiusura delle iscrizioni:

Martedì 5 novembre 2024

Destinatari:

Il corso è riservato a chef, pasticceri, ristoratori.