



CORSO FORMAZIONE ACCADEMICI 20/21 MAGGIO

Inizio lavori ore 9,00 del 20/05, fine lavori ore 17,00 (circa) del 21/05

Relatori/Docenti

Aniello Di Caprio

Salvatore Tortora

Marco Aliberti

Ivo Corsini

Alessandro Bertuzzi

Moderatore Docenti: Oscar Pagani

Moderatore Sponsor: Alessandro Bertuzzi

SALVATORE TORTORA

Cornetto all'italiana

Quadrotto con crema pasticcera e mele

Girella con cuore di nocciola e albicocche con crema gianduia

1 brioche con cuore al lampone e crumble al pistacchio

1 brioche al cioccolato con cuore di gianduia e crumble al cacao

Cornetto e fagottino salato

MARCO ALIBERTI

Abbraccio lampone e fondente

Croissant esotico

Follow in love

Partenope

ALESSANDRO BERTUZZI

Proposte possibili utilizzi alternativi del Lievito Madre, gelato al lievito Madre

Il mondo delle monoporzioni lievitate versione salata

Cenni storici e riflessioni sulla glassa di ricorrenza

ANIELLO DI CAPRIO

Cornetto ischitano

Pain du patisserie

IVO CORSINI

Cornetto cacio e pepe

Che cosa succede nelle 2 Giornate Formative?

L'intervento degli Sponsor viene collegato durante la pratica formativa del Docente Accademico per dare continuità logica al Progetto delle Ricette presentate:

Lista Sponsor Presenti:

Brazzale

Icam

Cesarin

Agugiario & Figna

Caffè Diemme

Reviva

Afa Arredamenti

Goeldlin

Vaniglia