



## **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