



www.ascuoladigusto.it

ascuoladigusto@iscombo.it

Tel. +39 051.4155711

Via Cesare Gnudi, 5 - 40127 Bologna



A LEZIONE DI CIOCCOLATINI



Un corso pratico col Maestro Pasticcere **Roberto Sarti** sulla lavorazione del cioccolato per la creazione di gustosi cioccolatini.

Ogni partecipante avrà la possibilità di imparare a **temperare il cioccolato** e realizzare cremini, scricchioli e praline ripiene decorate a stampo!

PROGRAMMA

Temperaggio del cioccolato
Realizzazione di: cremini, scricchioli e praline stampate ripiene di ganache

QUANDO

martedì 12/02/2019
dalle 19.00 alle 23.00

DOCENTE

ROBERTO SARTI Inizia la sua avventura nel mondo della pasticceria a 16 anni nell'azienda di famiglia. Vanta oltre 25 anni di esperienza lavorativa e corsi di aggiornamento con i più prestigiosi nomi della pasticceria italiana ed europea. Tra le varie collaborazioni importanti, citiamo tra tutte quella con il maestro e amico Gino

Fabbi. La scuola sui lievitati e l'utilizzo del lievito madre di Rolando Morandin lo portano a raggiungere il 2° posto al concorso "miglior panettone" di Bologna e provincia. Dal 2014 è Presidente dell'Associazione Pasticceri di Bologna, con il quale ha scritto il libro "Cioccolatemi", metodi e ricette sulla lavorazione del cioccolato.

E' titolare della Pasticceria Cioccolateria Robby in provincia di Bologna.

ATTESTATO

Ai partecipanti verrà rilasciato un attestato di frequenza

COSTO DEL CORSO

€ 70.00 iva inclusa

DOVE

Laboratorio **a Scuola di gusto**
Via Cesare Gnudi 5 - Bologna

CONTATTACI

Tel. +39 051.4155711
ascuoladigusto@iscombo.it