

Un open day per un gelato migliore

Pubblicato: Venerdì 5 Febbraio 2016



Un open day di corsi per chi vuole saperne di più, professionalmente, del gelato: è quello che organizza **ForBar** in collaborazione con **Gelato University Carpigiani**.

Destinato a “**gelatieri evoluti e pasticceri curiosi**” la giornata di studio e approfondimento concentra due seminari, dal titolo: “**Il gelato... e non solo in pasticceria**” e “**Tecniche di pasticceria artigianale**”, che si terranno entrambe nella sede ForBar di Gazzada Schianno, in via Cesare Battisti 1.

Il primo, pensato per la **realizzazione di gelati e torte gelato**, sarà nella mattinata dalle 9,30 alle 13 e affronta nei particolari queste produzioni dal punto di vista professionale: dalla pastorizzazione della miscela alla preparazione delle decorazioni, dalla preparazione e riempimento di stampi al calcolo economico legato alla produzione specifica.

Il secondo, previsto nel pomeriggio dalle 14 alle 17.30, affronta innanzitutto la **produzione della crema pasticceria** (contemporanea, allo yogurt al cioccolato fondente) e del cremoso al gianduia e cacao pralinato. Nella seconda parte si affronta invece la **produzione di mignon**: al cioccolato e croccante di nocciola alla pochée di bosco e yogurt, frantoiana ananas e vaniglia bourbon.

Per ulteriori informazioni e iscrizioni alla giornata info@forbar.it, oppure 0332 400540

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

