



CORSO PER LA PREPARAZIONE DEL SEMIFREDDO ALL' ITALIANA a cura del Maestro A. Ciotola

Programma:

- Caratteristiche del semifreddo
- Differenza tra semifreddo francese e semifreddo all'italiana
- Preparazione
- Procedimento
- La meringa all'italiana
- Ricette di base
- Semifreddi alle creme
- Semifreddi alla frutta
- Semifreddi ai liquori.
- Pratica in laboratorio.

Conclusioni:

Degustazione e analisi sensoriale del semifreddo

Rilascio Attestato e Manuale del Semifreddo

Costo € 800,00 + iva a persona

**** Per i partecipanti si riserverà uno sconto del 20% su tutti i nostri corsi**