



## IL MONDO DEL CIOCCOLATO con Ascanio Brozzetti

Sugli utilizzi dell'cioccolato, ormai, c'è da non crederci!  
Ma questo è davvero troppo!!!  
Ecco cosa riporta un noto sito in materia...

"Due giovani ambientalisti inglesi hanno accettato di partire nel mese di novembre 2007 per Timbuktu, in Africa a bordo di un fuoristrada alimentato con biodiesel al cacao, frutto di un accordo tra un'azienda britannica che si occupa di carburanti e una fabbrica di cioccolato. L'industria dolciaria inglese ha messo a disposizione ben 4 tonnellate di cioccolato, corrispondenti a circa 80 mila barrette scartate per difetto di fabbricazione dai quali sono stati ricavati 2000 litri di carburante..."



E non è tutto....

Potrà sembrarvi incredibile ma...è noto a pochi, infatti, che il cacao figura tra gli additivi usati nella preparazione di alcune sigarette. Lo scopo è quello di arricchire e rendere più gradevole il loro bouquet aromatico, e viene usato soprattutto per le sigarette indirizzate al mercato dei giovani.

Noi, però, lo preferiamo (credo!) in modo tradizionale!...  
...ecco, allora, per i veri amanti del cioccolato, una serie di ricette con cui peccare per una buona ragione!

**Ascanio Brozzetti**, head pastry chef presso Le calandre di Massimiliano Alajmo, ci guiderà in un goloso percorso attraverso la sua visione del cioccolato. Ci parlerà del cioccolato, delle sue proprietà, di come viene lavorato, del temperaggio, delle diverse qualità e dei diversi tipi, con ricette indimenticabili che alla fine della serata degusteremo insieme:

- una crostata con una ganache al cioccolato
- un mousse al cioccolato
- come creare un cioccolatino

Tutte e tre le preparazioni prevederanno delle varianti per poter personalizzare le creazioni con spezie, agrumi, cocco, nocciola, caffè o altri tipi di cioccolato...

Il Costo del corso è di 65,00 Euro



Chiamami al 347  
8935669  
per qualsiasi  
informazione  
o per iscriverti.  
Ti aspetto  
Bon appetit...!