



## LA PASTICCERIA DEI...SENZA! con Ascanio Brozzetti

In questo viaggio il pastry Chef Ascanio Brozzetti ci guiderà nel mondo dei dolci... senza! Senza zuccheri, senza glutine... Una golosa serata alla scoperta di insoliti dessert per deliziare i vostri ospiti e rendere il vostro menu insolito e raffinato.



Questo straordinario pasticcere ci mostrerà come poter creare dei dolci al cucchiaino da tre stelle Michelin, ma anche come poter variare la ricetta, come cambiare gli accostamenti e sostituire degli ingredienti per dar vita ad altri infiniti abbinamenti e preparazioni.

**Ascanio Brozzetti**, già head pastry chef presso Le calandre di Massimiliano Alajmo, ci guiderà in un goloso percorso attraverso la sua visione della pasticceria. Ascanio ci proporrà interessanti ricette sostituendo gli ingredienti tradizionali della pasticceria e dando vita a ricette indimenticabili che alla fine della serata degusteremo insieme:

- Crostata cioccolato cocco e banana (senza zuccheri aggiunti)
- Sacher all'arancia (con zuccheri alternativi)
- Panna cotta di mandorle (senza glutine)
- Tortino arancia carote e cioccolato (vegan)



E...un altro goloso dessert a sorpresa...senza glutine!

Il Costo del corso è di 65,00 Euro



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