



LE TORTE DA FORNO POP: nuovi vestiti per grandi classici con il Pastry Chef Davide Ferrante

Davide Ferrante, pasticciere e consulente, ha lavorato presso importanti realtà come D&G al fianco del maestro Denis Dianin, Baessato e Caffetteria Kofler. Perfeziona la tecnica e le conoscenze anche nel mondo della pasticceria da ristorazione presso il ristorante Mont Blanc di Crans Montana, 1 stella Michelin.



Il suo CV è arricchito anche dall'avvio con successo della pasticceria Declaire che, dopo soli quattro mesi dall'apertura, è stata inserita nella Guida "Migliori pasticcerie d'italia" del Gambero Rosso.

Oggi si dedica alle consulenze ed alla formazione, collaborando con prestigiose realtà come Valrhona, a fianco di nomi di spicco della pasticceria internazionale.

Una lezione per imparare a preparare...

- **Cake alla nocciola**, una soffice massa alle nocciole glassata con goloso cioccolato al latte e arricchita da croccanti nocciole pralinate.
- La **Foresta Nera diventa una crostata** con un fondo di croccante frolla al cacao che racchiude un morbido cake alla vaniglia e amarene, un velo di confettura di ciliegie, panna cotta alla vaniglia e una namelaka vellutata al cioccolato fondente 70%
- L'intramontabile **crostata alla confettura di albicocche**, in una presentazione smart e moderna, in cui una profumata e friabile pasta frolla incontra l'acidità e la dolcezza della confettura di albicocca.



Il Costo dell'intero corso è di Euro 70,00



Chiamami al 347 8935669
per qualsiasi informazione
o per iscriverti. Ti aspetto
Buon Apprendimento
.....con Gusto