



## TRE CIOCCOLATI PER... TRE PROPOSTE D'AMORE

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 pasticceri 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.

In questo incontro Davide ci racconterà il favoloso mondo del cioccolato attraverso tre preparazioni: fondente, al latte, bianco...per stupire la vostra metà nella serata più "coccolosa" dell'anno: S. Valentino!

**Una lezione** per imparare a preparare...

- **Bicchierino** con crumble al cioccolato, mousse fondente, coulis al lampone e peperoncino
- **Bretone** con composta di fragole e ganache al cioccolato bianco
- **Tortino** al cioccolato al latte dal cuore morbido al frutto della passione



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