



## BISCOTTI PER NATALE

con il Pastry Chef Davide Ferrante

Davide Ferrante, pasticcere 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 curriculum 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...

- Frollino con cremino al pistacchio
  - Cookies cioccolato al latte e arachidi
  - Minisbrisolona nocciola, cannella e limone
  - Frollino viennese speziato
  - Coroncina gianduia e arancia
- E.... crema spalmabile al gianduia, fave di cacao e sale



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

*Barbara Ghirardini Chef*

Sede Operativa: Limena (PD)  
e-mail: ghirardinibarbara@gmail.com

Cellulare 347.8935669  
www.peccatidigola.info/www.barbaraghirardini.it