



LE CROSTATE MODERNE

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, al fianco di nomi di spicco della pasticceria internazionale.

Una lezione per imparare a preparare...

- Crostata con mirilli, cioccolato bianco e fave di tonka
- Crostamisù... il tiramisù in versione crunchy
- Crostata arachidi, albicocca e caramello salato



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