



DOLCI DI CARNEVALE

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 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.

Per colorare il vostro Carnevale, Davide vi guiderà nella preparazione e degustazione di alcuni dolci squisiti!



Una lezione per imparare a preparare...

- Il migliaccio napoletano: torta al forno di arancia, ricotta e semolino
- Frittelle farcite con crema e crema al tiramisù
- Ciambelline di patate e uvetta al rum



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