



Cannolo, babà, mousse, tartellette e frollino... ...questa volta tutto in veste salata!

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

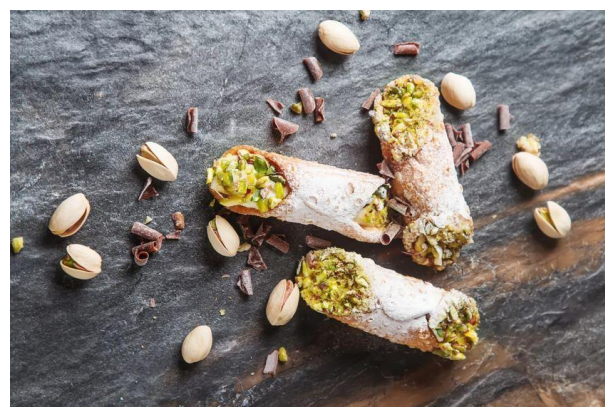


Il suo CV è arricchito anche dall'avvio con successo della pasticceria Declaire che, dopo soli quattro mesi dall'apertura, è stata inserita nella Guida "Migliori pasticcerie d'italia" del Gambero Rosso.

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...

- Cannolo siciliano, con cialda frita e ripieno di ricotta e pistacchi.
- Babà mediterraneo, all'acqua di pomodoro, stracciatella, acciuga e basilico.
- Mousse al Gorgonzola, pere e noci
- Savarin di frolla salata con porro fondente al timo e Pancetta
- Frollino cacio e pepe



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