



## MONOPORZIONI ESTIVE IN TRASPARENZA

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 e Molino Quaglia a fianco di nomi di spicco della pasticceria internazionale.

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

- Il classico: fragole con la panna versione in bicchiere
- Trasparenza delizia al limone: ispirata al classico della tradizione campana dal fresco profumo di limone
- Trasparenza mango e nocciola



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