



# IL TEMPERAGGIO DEL CIOCCOLATO

VERRÀ RILASCIATO L'ATTESTATO DI FREQUENZA

## SEMINARIO INTERNAZIONALE GRATUITO

**28**  
GIUGNO



16:30 ore

NUMERO  
PARTECIPANTI  
LIMITATO



100 % online

Il temperaggio o pre-cristallizzazione del cioccolato è fondamentale per la sua conservazione ottimale. Si mostreranno le metodiche affinché il burro di cacao inizi a solidificare nella corretta forma cristallina, utilizzando macchine apposite o con i metodi manuali preferiti dai pasticceri. Si analizzeranno i difetti che il cioccolato può presentare nel tempo, spiegandone le cause e cosa fare per evitarle. Il burro di cacao ha una composizione chimica diversa da tutti gli altri grassi ed oli e questo spiega le particolari sue proprietà reologiche ed organolettiche.

## Relatore



**Ciro Fraddanno**

Da gennaio 2018 è Chocolate Gelato Chef nell'esclusiva Chocolate Academy™, scuola del più grande gruppo di cioccolato al mondo, Barry Callebaut, unica tra le 23 scuole del gruppo che si concentra sul gelato. Il Gruppo Barry Callebaut, con sede centrale a Zurigo, Svizzera, è il principale produttore mondiale di prodotti a base di cacao e cioccolato di alta qualità, e conosce a fondo ogni singola fase della catena del valore, dall'approvvigionamento delle materie prime fino alla produzione dei migliori cioccolati.

**REGISTRATI QUI**



Cámara de Comercio Italiana  
en la República Argentina  
FUNDADA EN 1984

**MAGGIORI INFORMAZIONI:**

[promocionpcyt@agro.uba.ar](mailto:promocionpcyt@agro.uba.ar)

[mita.com.ar](http://mita.com.ar) |    