

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

mita.com.ar |