

Corso aggiornamento professionale 2022

Richemont



Gusto e qualità

L'obiettivo di questo corso annuale è di portare i vostri prodotti a un livello superiore e superare le esigenze di qualità della vostra clientela. Deliziate i vostri clienti con pasticcini delicatamente ripieni che con il primo morso fermano il tempo per un momento.

«Croccante fuori, tenero dentro». I dolci e la pasticceria con ripieni non solo hanno un buon sapore, ma ci danno anche una sensazione in bocca. Ed è proprio questa speciale sensazione che sempre più consumatori apprezzano gustando gli svariati dolci. Che si tratti di pasta di mandorle, crema, mousse o marmellata, i ripieni offrono varietà nella cottura e arricchiscono la gamma. Ma non è solo il gusto di questi prodotti ad essere decisivo per il successo delle vendite, ma anche la consistenza dell'interno. Il cioccolato nel croissant deve avere una fusione perfetta, la torta deve avere una combinazione di strutture eccitante e la marmellata nel ferro di cavallo deve essere vellutata e non colare. Per ottenere i migliori risultati quando si fanno i ripieni, l'uso di leganti e altri ingredienti è fondamentale. Siamo felici di condividere la nostra esperienza con voi e di darvi consigli pratici e molta ispirazione.

- Come ti concentri sulla struttura?
- Quali sono le proprietà dei leganti nel processo di cottura?
- C'è un sostituto per la gelatina e altri leganti?
- Il sostituto della farina è la ricetta segreta?
- Come si crea un piacere sostenibile?
- Esclusività e diversità – meno è meglio?

Organizzatore

Società Mastri Panettieri-Pasticcieri-Confettieri
Via Monte Brè 9 – 6900 Lugano

Data/Ora

MA 8 marzo 2022 - dalle ore 09.00 alle ore 16.30 ca.
Limitazioni Covid-19 in base alle regole in vigore.

Località

Centro Professionale Tecnico Trevano

Blocco A – Laboratorio 019 a pianterreno

Posteggio

Il bollino posteggio auto (giornaliera) si può acquistare presso la Segreteria del CPT al primo piano e dovrà essere appoggiato sul cruscotto dell'auto.

Costo di partecipazione corso e pranzo

CHF 220 per partecipante.

Termine d'iscrizione

Entro il 21 febbraio 2022 alla SMPPC: info@smppc.ch

Tel. 091 923 38 28

LU-VE 08.00 – 11.00 / 14.00 – 16.00

MA-ME-GIO 08.00 – 11.00

Pagamento

Entro il 4 marzo 2022 alla SMPPC

N.IBAN CH16 0900 0000 6900 0693 3

La partecipazione al corso è valida solo attraverso l'iscrizione e il pagamento alla SMPPC entro i termini menzionati.



SMPPC 100
dal 1917 Maestri di bontà.