



E finalmente...

# il cioccolato!

## ● Sabato 27 Settembre

### Corso-Dimostrazione sulle tecniche base di cioccolateria

Eccoci giunti alla 1ª Giornata del Cioccolato, un appuntamento particolarmente atteso da tutti quegli amici golosi e volenterosi di accrescere le proprie conoscenze su questo meraviglioso prodotto.

La storia affascinante, la tecnica curiosa ed una moltitudine di altre notizie faranno da ingrediente base per questa interessante giornata in un luogo ricco di fascino e storia.

Particolarmente intenso, il programma prevede, oltre alle relazioni tecniche, anche alcuni momenti conviviali quali il pranzo e la merenda. Essendo l'appuntamento dedicato agli appassionati non professionisti, le relazioni sono volutamente adeguate ad un pubblico principiante.

*Gastronomia & Cultura alla Trappa di Sordevolo*

in collaborazione con lo *Chef Pasticciere Angelino-Catella Valerio*  
del *"Ristorante che non c'è"* (BI)

## ● Prove e dimostrazioni pratiche

### Teoria:

- Chimica e fisica del cioccolato.
- Brevi cenni sulla Cioccolateria commerciale e da banco, da vetrina artistica e da concorso.
- Varietà adatte agli usi specifici.
- I Ripieni solidi e liquidi ed i vari tipi di praline, cremini e giandujotti.
- Fusione e temperaggio: manuale (storico a marmo, "a Labbro", per insemminazione, microonde, diretto).

### Pratica:

- Temperaggio per insemminazione.
- Praline ripiene alla ganache di cioccolato bianco ed al caffè.
- Rocher "Rose del deserto".
- Scodellini (Corpi cavi in stampo e pirottini).
- Tartufino al rum.
- Coni e decori vari.
- Foglie stampate.
- Foglie colate.

## ● Programma

- ore 9,00** Il cacao, storia ed origini dal 1500 ad oggi.
- ore 9,30** La fava del cacao, raccolta, trattamento e tecnologia applicata sino ai prodotti finiti: il cioccolato, il cacao in polvere ed il burro di cacao.
- ore 10,00** Valutazione e degustazione qualitativa del cioccolato: gusto, aspetto e profumo.
- ore 11,00** Teoria e dimostrazioni pratiche di lavorazione del cioccolato, fusione, temperaggio, colaggio.
- ore 12,30** **Pausa pranzo con menù tematico a base di cacao e cioccolato.**
- ore 14,30** Stampi, ripieni, boeri, tartufini, praline, uova di Pasqua, cioccolatini ecc. I Ripieni solidi e liquidi ed i vari tipi di praline, cremini e giandujotti.
- ore 15,30** Cenni di abbinamento con i vini e degustazione prodotti finiti.
- ore 16,30** Merenda con cioccolata in tazza e fine lavori.

### Menu tematico

*Crostini con formaggio di capra e tapenade di cioccolato.*  
*Parmigiana di melanzane e cioccolato.*  
*Tagliatelle all'uovo, cacao e zenzero.*  
*Coscette di pollo con salsa "Puebla" e sformatino di patate al burro di cacao.*  
*"La Tavolozza" dei Dessert al cioccolato abbinati al Ratafia d'Andorno.*  
*Caffè espresso.*



## Trappa di Sordevolo

**Sabato 27 Settembre • € 50 (pranzo con menù tematico compreso)**

info e prenotazioni entro **Venerdì 26 Settembre:**

348 2703135 - mar.foglia@libero.it

**È possibile cenare con menù a tema, anche per chi non ha partecipato al corso • € 25**