

Data: 22 Aprile 2017

MODULO:

Corso professionale: Cacao, Genetiche e Filiera delle masse

Giornata di formazione sulla genetica del cacao e sulla produzione e degustazione di masse

(Docente: Andrea Mecozzi)

1° PARTE TEORICA SU CACAO E MASSE

- Introduzione Manifesto Fermento Cacao: perchè parliamo di cioccolato all'italiana
- Caratteristiche genetiche: geografia genetica dei cacao, processi post-raccolta di sviluppo degli aromi, analisi approfondita di un campione di cacao (cut-test e lettura di una scheda prodotto)
- Trattamento delle fave di cacao essiccate e studio dei processi di trasformazione in massa di cacao. Varie tipologie di tostatura e raffinazione
- Analisi di differenti masse di cacao e degustazione mirata
- Analisi sensoriale

2° PARTE PRATICA

- Tostatura di un lotto di fave di cacao, frangitura e vaglio.
- Raffinazione delle fave e produzione di massa di cacao fresca a grana elevata
- Degustazione e analisi del prodotto

DURATA CORSO: 1 Giorno (cc 5 ore, con due brevi pause) dalle ore 9:30 alle ore 15:30– Posti Limitati (10)

SEDE: Antica Dolceria Bonajuto - Corso Umberto I, 159 Modica(Rg): il più antico laboratorio di produzione di cioccolato modicano.

Il costo del corso prevede tutti i materiali di consumo, le attrezzature monouso.

Il corso e' a numero chiuso e verra' attivato solo al raggiungimento del minimo di partecipanti di n°6 corsisti.

Data: 24 aprile 2017

MODULO:

Corso professionale: Creme Spalmabili

Giornata di formazione sullo studio, la preparazione la conservazione delle creme spalmabili

(Docente: Marco Colzani)

1° PARTE TEORICA

- Materie prime
- Tecniche di produzione
- Tecnologie e attrezzature
- Formulazione ricette e principi di conservazione
- Valutazione prodotti sul mercato e degustazione

2° PARTE PRATICA

- Tostatura frutta secca
- Preparazione Ingredienti
- Produzione di due tipologie di creme
- Confezionamento ed Etichettatura

DURATA CORSO: 1 Giorno (cc 6 ore, con due pause) dalle ore 9:30 alle ore 15:30 – Posti Limitati (6)

SEDE: CIOKARRUA C.da Michelica zona artigianale (Modica)

*Il costo del singolo modulo è di €185,00. Per chi volesse partecipare ad entrambi il costo è di €295,00 totali.

Per le aziende che iscrivono due dipendenti si applicherà il 10% di sconto.

I membri del Comitato Cioccolatieri Modica e gli iscritti al Manifesto Fermento Cacao potranno usufruire del 15% di sconto (non cumulabile con altri sconti).