

ITALIAN FOOD ACADEMY®

ECCELLENZA ITALIANA

★ ★ ★ ★ ★

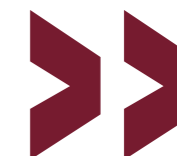


PASTICCERIA VEGANA

Il Corso di Specializzazione in Pasticceria Vegana IFA è un'esperienza formativa di full-immersion che ti insegnerà le tecniche di preparazione di delizie vegane con ingredienti 100% salutari e ottenuti senza alcuna violenza sugli animali

Il Corso di Specializzazione in Pasticceria Vegana di Italian Food Academy mira a formare pasticceri professionisti in grado di soddisfare le nuove esigenze del mercato del food, sempre più spesso legate a scelte di vita salutari e non violente nei confronti del mondo animale.

L'approfondimento di questa branca della pasticceria italiana e internazionale passa attraverso lo studio della teoria e delle tecniche pratiche di preparazione, oltre che dalla scelta degli ingredienti.

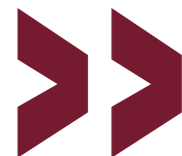


PROGRAMMA DIDATTICO

Introduzione alla pasticceria naturale
 Merceologia e scelta delle materie prime
 Conoscere gli ingredienti
 Individuare le sostituzioni per la nostra salute
 Vari tipi di farina e come sceglierle
 Come dolcificare eliminando lo zucchero
 Dolci da forno, al cucchiaio, ai cereali
 Bilanciamenti

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
 Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
 Fase di laboratorio: 16 ore
 Rielaborazione e divulgazione CV nella regione di residenza
 Max. partecipanti: 15



“Dimmi quel che mangi e ti dirò chi sei.”

Anthelme Brillat Savarin



**DAVIDE
LARISE**

Davide Larise, della scuola Gualtiero Marchesi, ha ampliato la sua esperienza in Friuli in strutture di livello del ristorante Agli Amici, di Chef Scarello. Avvicinatosi all'alimentazione vegetariana, nel 2014 approda al ristorante Joia dello Chef Pietro Leemann. Diventa responsabile dell'apertura di un bistrot vegetariano a Mantova e, successivamente, responsabile della cucina dell'Hotel Raphael Relais & Chateaux (5 stelle lusso, Roma). Nel 2016 fa ritorno al Joia (il solo ristorante stellato vegetariano d'Europa) con il ruolo di sous chef.



**DOCENTI
DEL CORSO**

