



## **PROGRAMMA DEL VIDEOCORSO**

### **Modulo 1**

1. Analisi e spiegazioni riguardanti ingredienti, tipologie di coloranti e attrezzature necessarie per la realizzazione di torte moderne. Biscuit alla vaniglia.
2. Preparazione della glassa a specchio con cioccolato bianco: temperature di cottura e di utilizzo, consigli per evitare formazione di bolle - Glassaggio

### **Modulo 2**

1. Produzione di biscuit - Shortbread e frolla friabile
2. Gelatina di frutta - Bavarese alla vaniglia

### **Modulo 3**

1. Marquise al cacao gluten free - Bavarese al caffè - Insetto al cioccolato
2. Mousse alla frutta - Tecnica di produzione della meringa pastorizzata a microonde - Chablionage

<https://corsipianetadessert.it>

## **Modulo 4**

1. Base croccante - Mousse leggera al cioccolato bianco- Glassa a specchio al cacao
2. Mousse al cioccolato con crema inglese - Glassa al cioccolato al latte

## **Modulo 5**

1. Dacquoise alle mandorle - Mousse allo yogurt - Confit di frutta
2. Financier alla vaniglia - Mousse al caramello - inserto croccante

## **Modulo 6**

1. Preparazione della torta moderna “Mele esotiche”
2. Preparazione della torta moderna “Sacher 2.0”

## **Moduli Successivi di aggiornamento**

Questi moduli saranno a disposizione SOLO per gli studenti che resteranno iscritti ai Corsi Online di **Pianeta Dessert®** e che avranno terminato con successo il piano di studio qui sopra descritto.

Buon dessert!

*Loris Oss Emer*