

ITALIAN FOOD ACADEMY®
ECCELLENZA ITALIANA

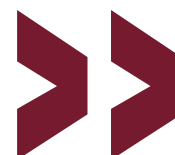


DOLCI MOLECOLARI

Il Corso di specializzazione in Dolci Molecolari ti insegnerà a incantare e stupire grazie all'applicazione delle tecniche di cucina molecolare, partendo dall'osservazione del comportamento molecolare dei cibi durante la preparazione, permette di trasformare la struttura molecolare degli alimenti, senza utilizzo di sostanze chimiche additive

Il corso di specializzazione IFA in Dolci Molecolari ti permetterà di unire arte e chimica per realizzare dessert assolutamente innovativi, dando una marcia in più al pasticciere professionista grazie alle tecniche della cucina molecolare, sempre più importanti nella pasticceria moderna. Il risultato sono dolci preparati giocando con la chimica, dal gusto sorprendente e dall'aspetto quasi magico, che uniscono un sicuro impatto visivo al sapore creato di volta in volta.

Pasticcerie e ristoranti all'avanguardia, ma anche strutture di accoglienza alberghiere e turistiche, sono tutte ottime opportunità per chi sappia padroneggiare la tecnica di creazione dei dolci molecolari. Trattandosi di un trend in forte crescita, si tratta di competenze immediatamente spendibili sul mercato del lavoro, sia in fase di primo collocamento che per chi voglia dare una scossa alla propria carriera.



PROGRAMMA DIDATTICO

Scienze molecolari e analisi sensoriale

Utilizzo del sifone a N₂O

Le gelatine

Creazione di spugne

Sferificazione

Sottovuoto

Impiattamento

PROGETTO FORMATIVO

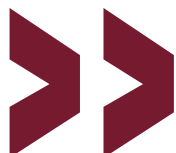
Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online

Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di terzo livello

Fase d'aula: 16 ore (Milano)

Rielaborazione e divulgazione CV nella regione di residenza

Max. partecipanti: 15



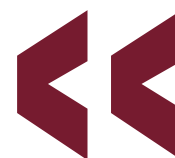
“I dolci sono il mio debole. Sono un vizio più pericoloso dell'alcol o della droga perché è legale, non è considerato peccato e si può commettere in pubblico.”

Isabel Allende



**DAVIDE
DAMIANO**

Chef e responsabile del personale e degli acquisti, formatore nel settore Food, Davide Damiano è da sempre una figura poliedrica nel campo della ristorazione italiana e internazionale. Ha lavorato in Francia, Argentina e Cile). Nel corso degli anni ha svolto collaborazioni con l'ICIF, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, il Gambero Rosso, e molti altri.



**DOCENTI
DEL CORSO**

