



Corsi & Percorsi del Cioccolato

13 - 21 Ottobre 2007

CUORENERO&CO

AB...Cioccolato!

Laboratori sul cioccolato per i bambini delle Scuole Elementari e Materne della provincia di Perugia, teorici, pratici e dimostrativi GRATUITO - Prenotazioni presso la segreteria organizzativa Eurochocolate

Cacao alla griglia: a scuola di barbecue con Carnealfuoco

Corso dimostrativo per Amatori e Gourmet sul Barbecue e le tecniche di cottura e marinatura della carne in abbinamento al cacao: uno spazio dedicato alla sperimentazione e degustazione di nuovi abbinamenti tra carne e cioccolato.

GRATUITO - Prenotazioni presso la segreteria organizzativa Eurochocolate

Cucina al cacao, cioccolateria, pasticceria e gelateria al cioccolato

Laboratorio dimostrativo semiprofessionale per le Scuole alberghiere e i Centri di Formazione Professionale di tutta Italia Euro 210,00 a classe

Il cioccolato in cucina

Corso pratico di cucina al cacao per Amatori e Gourmet Euro 35,00

Dolce bere

Corso pratico per Amatori e Gourmet per la realizzazione di aperitivi al cioccolato, sfizi e dolci cocktail Euro 18,00

Master del cioccolato 1° livello

Corso base per Assaggiatori di Cioccolato che affronta le seguenti tematiche: storia e antropologia del cacao, botanica, geografia economica, genetica e selezione delle fave di cacao, trasformazione e processo di lavorazione, normativa, analisi sensoriale e degustazione organolettica in purezza, dei prodotti finiti e in abbinamento.

Euro 170,00

Master del cioccolato 2° livello

Corso di approfondimento che affronta le seguenti tematiche: botanica e geografia economica dettagliata delle piantagioni, analisi sensoriale e assaggio delle monovarietà, dei cru e dei blend, assaggio di prodotti finiti il cui processo di produzione è tutto svolto nei paesi produttori di cacao.

Euro 170,00

www.universitadeisapori.it

Per prenotazioni corsi a pagamento:
tel.075.5052956



Università dei Sapori

Centro Nazionale di Formazione e Cultura dell'Alimentazione



formegolose

