

## Il 21 ottobre lo chef lecchese guiderà i partecipanti nel mondo dei dolci

### Nel secondo appuntamento, in partenza l'11 novembre, si parlerà di lievitati

LECCO - Un doppio appuntamento per scoprire i segreti della preparazione dei dolci e dei lievitati direttamente da un pastry chef del valore di **Antonio Dell'Oro**, da anni docente dei corsi organizzati dal **Cat Unione Lecco srl**, la società di formazione e consulenza di **Confcommercio Lecco**.

Il primo **"Dolci che passione"** (12 ore complessive, due mercoledì e due giovedì) inizierà il **21 ottobre** e le adesioni vanno date entro il **13 ottobre**, mentre il secondo **"Lievitati"** (8 ore, un mercoledì e un giovedì) partirà l'**11 novembre** e le adesioni sono da effettuare entro il **3 novembre**.



Entrambi vedranno al tavolo della cucina attrezzata di Confcommercio Lecco il giovane pasticcere lecchese Antonio Dell'Oro consulente di riferimento per scuole, importanti aziende e privati. Uno chef che ha maturato esperienze nelle più importanti strutture in Italia e all'estero, lavorando e affiancando grandi maestri della pasticceria internazionale; questo bagaglio professionale lo ha portato oggi a ricoprire il ruolo di executive pastry chef e consulente per "Becca", un brand di pasticceria italiana con sedi a Shanghai e Hong Kong. Nel suo palmares la partecipazione nella Nazionale Italiana Cuochi e la conquista nel novembre 2018 della medaglia d'oro alla World Culinary Cup nella sezione Pastry Art, uno dei più importanti concorsi al mondo.

## **Dolci che passione**

Partiamo dal corso "Dolci che passione", previsto il 21, 22, 28 e 29 ottobre dalle ore 18 alle ore 21. Il programma è il seguente: impasti base, dalla frolla alla sfoglia passando per il pan di Spagna; creme basi e farciture alternative; torte da forno; dolci da ricorrenza e torte morbide; cenni di decorazione. Le iscrizioni vanno effettuate entro il 13 ottobre.

## **I lievitati**



Il secondo corso (in calendario l'11 e 12 novembre dalle ore 17.30 alle ore 21.30) è invece dedicato ai prodotti lievitati: l'obiettivo è conoscere ingredienti, regole e metodi di preparazione, brioche e krapfen, il lievitato innovativo. Non solo prodotti per la colazione, ma dolci adatti a fine pranzo e cena o semplicemente da consumare come dessert. Un corso di metodo per approfondire le tecniche di lievitazione e sfogliatura, dalla scelta delle farine, alla lavorazione degli ingredienti per le farciture, fino alla cottura dei prodotti. Le iscrizioni vanno effettuate entro il 3 novembre.

**Per informazioni e iscrizioni: Confcommercio Lecco - Ufficio Formazione - tel. 0341/356911 - [formazione@ascom.lecco.it](mailto:formazione@ascom.lecco.it).**