

TITOLO DEL CORSO

DOLCI INCLUSIVI: SENZA GLUTINE, LATTOSIO O UOVA, MA PIENI DI GUSTO

DURATA IN ORE	6
DATA INIZIO DEL CORSO	12 maggio 2025
DATA TERMINE DEL CORSO	14 maggio 2025
METODOLOGIA	<input type="checkbox"/> AULA <input checked="" type="checkbox"/> LABORATORIO <input type="checkbox"/> FAD
DESTINATARI	Lavoratori dipendenti di aziende iscritte all'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo.
N. MINIMO PARTECIPANTI	4
OBIETTIVI	Dolci inclusivi, pensati per chi ha intolleranze o segue particolari diete. Impara a sostituire ingredienti come farina, latticini e uova senza rinunciare alla qualità e alla bontà dei dolci. Attraverso tecniche innovative e ingredienti alternativi, potrai creare dolci che si adattano alle diverse necessità alimentari, offrendo al contempo un'esperienza gustativa straordinaria. Un'occasione per ampliare la tua offerta e creare una carta dolci adatta a tutti, senza sacrificare il sapore. Punta sul menù inclusivo e cattura l'attenzione di una clientela sempre più attenta e variegata.
CONTENUTI	Dolci senza glutine: come sostituire la farina tradizionale con farine alternative, per creare torte, biscotti e dolci perfetti per chi è celiaco. Dolci senza latticini: preparazioni dolci con ingredienti vegetali, per chi segue una dieta priva di lattosio. Dolci senza uova: soluzioni creative per sostituire le uova, creando dessert deliziosi e leggeri.
DOCENTI	CRISTINA SIRONI
CALENDARIO LEZIONI	Calendario lunedì 12 maggio - mercoledì 14 maggio Orario: 15.00 - 18.00 È previsto il rilascio di un attestato di partecipazione a fine corso se raggiunta la frequenza dell'80% del monte ore totale del corso.
SEDE DEL CORSO (O PIATTAFORMA UTILIZZATA)	CONFCOMMERCIO FORMAZIONE Piazzetta Don Gandossi, 1 - Osio Sotto
PER INFORMAZIONI	Referente: Sabrina Bianco - CAT Ascom Bergamo srl MAIL: info@ascomformazione.it TEL: 035/4185706-707