



## *Programma del Corso per Degustatori di Cacao e Cioccolato*



### ***Primo incontro: Lunedì 6 Ottobre ore 20.45:***

La storia del cacao (paesi produttori, varietà, il cioccolato in Europa)  
degustazione di semi di cacao, burro di cacao, massa di cacao di  
varie provenienze e di cioccolato all' antica  
- Degustazione del cioccolato

### ***Secondo incontro: Lunedì 13 Ottobre ore 21.00:***

Lavorazione del cioccolato; Differenza cioccolato e cioccolata  
cosa e e come funziona il Temperaggio e la Cristallizzazione;  
Le tecniche di temperaggio; Cioccolato plastico; Surrogato  
- Degustazione cioccolata in tazza, cioccolato fondente,  
cioccolato latte, cioccolato bianco, cioccolato plastico e surrogato

### ***Terzo incontro: Lunedì 20 Ottobre ore 21.00:***

Alfabetizzazione sensoriale e tecnica dell'Assaggio  
Esame visivo; Esame olfattivo; Esame gustativo; Aromatizzazione  
- Degustazione Pura origine, varie percentuali di fondente,  
Aromatizzazione con degustazione guidata

### ***Quarto incontro: Lunedì 27 Ottobre ore 21.00:***

L'utilizzo del cioccolato; Ripieni; Ganache; Spalmabili  
Il mestiere del cioccolatiere : stili e modi di impiego del cioccolato e dei ripieni  
Degustazione piccola pralineria e spalmabili. Prime Prove pratiche.

### ***Quinto incontro: Lunedì 3 Novembre ore 21.00***

Esercitazioni pratiche in laboratorio

### ***Sesto incontro (facoltativo): Martedì 18 Novembre ore 20.00***

Serata dedicata alla tecnica dell'Abbinamento Cibo – Alcolici

Test finale per essere iscritti nell'

**Albo dei Maestri Degustatori di Cacao e Cioccolato**

**Sarà infine possibile partecipare ad una cena che avrà come filo conduttore il Cioccolato e il Cacao e alla visita di un laboratorio di un Maestro Cioccolatiere.**

**La quota di partecipazione è di 190 Euro. In caso di assenza ad una o più serate sarà possibile recuperare la lezione senza nessun costo aggiuntivo. E' necessario lasciare un acconto di € 90; e' previsto uno sconto del 10% su un qualsiasi altro corso in caso di iscrizioni doppie effettuate contemporaneamente .**

*Per ulteriori informazioni [info@ilsantuccio.it](mailto:info@ilsantuccio.it) o 055 5397658 oppure 347 3353985*