

Courses, stages et consultations proposés par Leonardo Di Carlo

Différents types de consultations directement dans la maison

- Organisation et logistique en laboratoire: l'intervention se réalise pour le mieux à l'intérieur de l'espace dont dispose le client, dans une production déjà existante ou qui doit être créée ; tout se fait avec rationalité, le laboratoire est utilisé au mieux.
Des nouvelles techniques de production avec des matières premières de qualité excellente.
Une correcte utilisation de la chaîne du froid ; la conservation parfaite des produits et les nouvelles technologies.
- Courses diverses de pâtisserie: 2-3 jours, course technique/pratique personnalisé selon les exigences du client, avec les préparations de base, les explications à propos des matières premières, le stockage pour une production rationnelle et efficace.
- Courses sur les bases de la pâtisserie: 6 jours tous les deux semaines. Un cours sur toutes les familles de la pâtisserie, en commençant toujours par la théorie. Par exemple : les crèmes (Chantilly, crèmeux, etc.); les masses montées (génoise, biscuit, Sacher, etc.); mousses et bavaroises ; entremets glacés à l'italienne et français; la pâte brisée et ses variantes, la pâte feuilletée, la pâte à chou etc.
- Consultation prolongée en laboratoire: 20-30 jours pendant 6-12 mois selon la disponibilité du client, avec la mise au point de toute l'organisation, la formation des collaborateurs, l'étude approfondi des recettes. La logistique du laboratoire : les nouvelles techniques de production, l'utilisation correcte du choc thermique. Comment organiser et planifier la production d'une pâtisserie artisanale ; les nouvelles technologies offertes par le marché.
- Consultation de technologie commerciale: la connaissance des matières utilisées dans la production de la pâtisserie artisanale. Comment construire une recette équilibrée : la production correcte des gâteaux par l'étude des ingrédients (qualité et quantité), leur comportement pendant le travail, le mélange et la cuisson.
- Soirée en douceur: la préparation des desserts est effectuée dans le laboratoire du restaurant, devant au publique présent qui sera intéressé par l'évolution de la soirée. Pendant la dégustation tous les desserts proposés sont illustrés en détail et combinés avec des vins, du thé, des eau-de-vie. Une idée pour offrir quelque chose en plus à votre restaurant et à vos clients.
- Créations personnalisés: mettre en valeur les ingrédients que le territoire offre et créer des desserts uniques pour les clients.



Courses de pâtisserie

Desserts au plat et pâtisserie de restauration

Un vaste choix de desserts : chauds, froids, mélanges, mousses aux saveurs nouveaux et assortiments indémodables et fascinants, qui varient selon le style de la cuisine et la saison ; tout est accompagné par une série de techniques de décoration qui visent à une présentation toujours plus moderne et surprenante. Pour chaque recette élaborée on traite d'une façon approfondie les critères pour une correcte organisation du service.

Douceurs au chocolat

L'ingrédient principal est Le chocolat dans toutes ses variétés. Température et travail du chocolat, petite pâtisserie. Gâteaux au four et onctueux au chocolat ; Différents types de pralines et snacks coupés.

Gâteaux classiques, modernes et mono- portion

Spécialités nationales et internationales ; assortiments classiques et nouveaux, différents types de crèmes et mousses, avec des décorations uniques et simples à réaliser.

Tartes classiques et modernes

Union d'aromes et consistances. Préparation de tartes créatives et étranges à la tradition. Méthodes nouveaux de production, stockage et décoration.

Pâtisserie Mignon

Techniques nouvelles de travail avec cuisson et conservation. Originalité de la présentation et du goût ; exécutions rapides.

Chocolat et produits aux pralines

Du choix de la matière première à la température et travail du chocolat. Différents sujets commerciaux, assortiment de produits aux pralines classiques et nouveaux, truffes, sucettes et petits desserts originaux.

Pâtisserie du matin et de Salon de thé

Produits levés et pour le petit déjeuner : croissants classiques, danois, plum-cakes, autres produits traditionnels ou pleins de fantaisie.

Elaboration de confitures et marmelades ; petite pâtisserie classique, sèche et tendre, comme viennoises, rochers au coco, nougats aux cacahouètes, etc.

Entremets glacés

Entremets glacés typiques et nouveaux, le classique parfait, le soufflé glacé, le zuccotto italien. Entremets glacés sur le bâtonnet pour adultes et enfants, une alternative efficace pour l'hiver. Sorbets et glaces.

Sucre tiré, coulé, soufflé

Explications détaillées de la matière première, différents types de cuisson pour débutants et non, exécution de sujets grands et mignons, techniques de coloration et conservation. Travaux et décorations avec Isomalt.



Gâteaux monumentaux et sculptures

Pour enrichir la gamme de propositions dans les pâtisseries mais aussi dans les restaurants ou les salons de cérémonie. La réalisation des gâteaux monumentaux est très importante. Gâteaux pour des événements comme par exemple mariages, anniversaires, baptêmes.

Décorations de fleurs en pastillage, nuances avec l'aérographe, sucre caramélisé coulé, soufflé et tiré.