

Ciocolart Sicily

18 dicembre 2010 - 8 gennaio 2011 TUTTI I GIORNI

Ex Chiesa del Carmine – Piazza Carmine – Taormina

dalle ore 10.00 alle ore 13.00 e dalle ore 16.30 alle ore 20.30

Ingresso gratuito

Sorprendenti opere d'arte di cioccolato plasmate da abili maestri pasticceri

Una mostra in cui il cioccolato non viene presentato come un semplice alimento, bensì come un'autentica, sensuale, avvolgente e prelibata esperienza che coinvolge, sconvolgendo anche gli scettici.

Inaugurazione Sabato 18 dicembre ore 18:00

Seguirà degustazione al cioccolato

Vi aspettiamo



CORSI - DOMOSTRAZIONI - INCONTRI

DAI PASTICCI ALLA PASTICCERIA

Corso pratico di pasticceria applicata con degustazione

L'arte pasticceria entra nei vostri menu, corsi per veri appassionati e sicuramente ... golosi

Potrete facilmente riproporre a casa vostra un'ottima selezione dei più importanti dolci della tradizione italiana e internazionale.

A fianco le preparazioni che saranno l'oggetto dei due corsi
Istruttore: Pasticcere **Giuseppe Micalizzi** - *Associazione Duciezio*

Prenotazione e costo

Prenotazione obbligatoria +39 (393) 209.1798 info@cioccolart.it
o presso il Ciccoinfopoint presso la ex Chiesa del Carmine

20 posti disponibili per lezione - costo €30,00 p.p. che comprende:

- una lezione di 2 ore
- le materie prime impiegate
- la degustazione finale delle torte prodotte

I corsi hanno luogo presso:

Babilonia Officina Culturale – Salita Timoleone – Taormina (traversa di Via Teatro Greco)

Dalle 17.30 alle 19.30

Dicembre	Mar 21	Tecniche d'impasto	Corso di 1° livello
	Mer 22	Dolci al cucchiaino	
	Giov 23	Pasta choux per bignè e glassatura	
	Lun 27	Dal pan di Spagna alla finitura	Corso di 2° livello
	Mar 28	Strudel	
	Mer 29	Arte della decorazione	
	Giov 30	Profiteroles	

CORSI

L'ARTE DI PLASMARE IL CIOCCOLATO PLASTICO

Gennaio Dicembre

Dom
26

Basi della lavorazione del cioccolato plastico e tecniche di decorazione

A volte preparare delle buone torte non basta. Il cioccolato plastico vi può aiutare a creare composizioni delicate e scenografiche aggiungendo quel tocco di eleganza in più alla vostra torta rendendola ancora più appetibile

A cura di **Salvatore Rassa** - *Chef e Maestro Pasticcere*

Ex Chiesa del Carmine – Dalle 18.30 alle 20.30

Ingresso gratuito

Sab
1

DIMOSTRAZIONI

DOLCE & SALATO CIOCCOLATO

Gennaio

Dom
2

Il cioccolato ha sempre l'ultima parola quando si parla di dessert ma si presta a infinite interpretazioni. Appagante e straordinariamente versatile il cioccolato ed il cacao possono essere utilizzati anche nelle ricette salate, in antipasti, primi e secondi.

A cura di **Antonio e Carmelo Brancato**
Maestri Pasticceri della Pasticceria Brancato di Siracusa
Ex Chiesa del Carmine – Dalle 18.30 alle 20.30
Ingresso gratuito

DIMOSTRAZIONI

PICCOLI PASTICCI CIOCCOLATOSI

Dicembre

Lun
27

Per bambini da 5 a 10 anni
Presentazione video *"Viaggio nel mondo del cacao insieme a Ciocorilla Bon Bon "*

Mar
28

Dove cresce la pianta del cacao? come sono fatte le fave e come si lavorano ? Quanti tipi di cioccolato esistono?
Passo dopo passo, con la guida di un esperto, i bambini percorreranno le vie del cacao

Merc
29

Seguirà una dimostrazione con stampi di cioccolato dove i bambini diventeranno i veri protagonisti e piccoli degustatori.

Giov
30

Ex Chiesa del Carmine – Piazza Carmine - Taormina

Dalle 10:00 alle 11:00 Bimbi da 5 a 7 anni

Dalle 11.00 alle 12.00 Bimbi da 8 a 10 anni

Ingresso gratuito - Il cioccolato utilizzato è offerto da **ICAM**



INCONTRI

CONFERENZA THEOBROMA CACAO, IL CIBO DEGLI DEI

Dicembre

Mar
29

"La storia del cioccolato dagli Aztechi ai giorni nostri"

Prof. Salvatore Farina

Presidente Associazione Duciezio e Giornalista della rivista "Pasticceria Internazionale"

Palazzo Duca di S. Stefano - Vico de Spuches - Taormina
ore 17.30 – Ingresso gratuito

INCONTRI