

CORSO HOME MADE



HOME MADE

OBIETTIVI: Il corso Home Made è una masterclass in cui potrai approfondire tutto ciò che sai (e non sai) sui preparati fatti in casa: dagli sciroppi dolci ai sour, dal punch ai liquori home made, per dare un tocco rustico e fresco ai tuoi cocktail. Gli ospiti del tuo locale ne saranno entusiasti.

CONTENUTI:

- Home made Concept: cosa sono gli home made e in che contesto vengono utilizzati;
- Step by step: i passaggi chiave per realizzare una ricetta perfetta;
- Nozioni di base: la preparazione, i punti di partenza, il Punch;
- Sweet: capiamo insieme cosa sono gli sciroppi, la loro definizione legislativa, cos'è un brixometro, quali sono le formule degli sciroppi e le tecniche estrattive;
- Dalla teoria alla pratica: realizzazione di sciroppi e analisi dei costi;
- Recycling: come utilizzare al meglio tutta la tua materia prima senza avere sprechi;
- Sour: gli elementi acidificanti, il PH, il PHmetro.
- Ricette home made esotiche: gli Shrubs e gli Sharbat;
- Per stomaci forti: distillati aromatizzati e liquori home made;
- La diluizione: come pensare in modo diverso, i cocktail pre-batch;
- Le tecniche di estrazione: vaporizzazione e sgocciolamento;
- Realizzazione di ricette cocktail con gli home made realizzati.



Il corso è in collaborazione con **Flairtender**.

DATE E ORARI: 6 ore il 04/11/2019 dalle ore 13.00 alle ore 19.00

SEDE: Excalibur – Via Tiziano Vecellio 5/A – 32100 Belluno (BL)

FINANZIAMENTO: L'Ente Bilaterale di Belluno finanzia la partecipazione al corso di titolari/soci/collaboratori e dipendenti di Aziende aderenti.

ASCOM FORMAZIONE E SERVIZI srl unipersonale

Piazza dei Martiri, 16 - Palazzo Porta Dante - 32100 Belluno (BL)

Cod. fiscale e P. IVA 00281010256 - CCIAA 58475 BL - Reg. Imprese n. 00281010256 - Cap. sociale 90.000 euro i.v.

Teléfono 0437 215268 - **Fax** 0437 215281

Email formazione@ascombelluno.it - **PEC** formazione.bl@confcommerciopec.it - **Internet** www.formazione.ascombelluno.it