



...CORSO SAC A POCHE..

**SABATO 6 GIUGNO ore
15:00**

**SAC À POCHE (Fidata alleata
o nemica giurata)?!**

Oggi vedremo:

- Utilizzo delle bocchette (o beccucci) vari
- Cos'è un bocchetta russa
- Come colorare la panna montata e la doppia colorazione
- Tecniche svariate di decoro
- Come si utilizza e si tiene in mano la sac à poche
- Utilizzo della sacca con varie creme montate (noi utilizzeremo una Namelaka al cioccolato bianco - vi spiegherò quali altre creme si possono usare es. Chantilly e Ganache)

MATERIALE / UTENSILI per il giorno 06.06

- Sac a poche usa e getta (alcune se possibili)
- Ciotole di varie misure
- Bocchette o beccucci vari
- Frullatore elettrico o planetaria
- Vassoi per esercitarsi
- 500 g panna già montata
- Coloranti alimentari in polvere
- Una forbice

INGREDIENTI Per la NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO:

100 g Latte intero

200 g panna fresca (fredda da frigorifero)

170 g cioccolato bianco tritato

5 g Gelatina animale (160 Bloom)

25 g Acqua per gelatina

PROCEDIMENTO:

Idratate la gelatina nella propria acqua. Portate a ebollizione il latte e aggiungete la gelatina idratata e successivamente il cioccolato bianco.

Da ultima aggiungete la panna fredda da frigorifero). Emulsionate il tutto e fate stabilizzare in frigorifero per almeno 6/7 ore.

(Assieme monteremo il tutto).