

# MoCa – Corso per panettieri e ristoratori

Coriano, 19 novembre 2016 – Nuovo appuntamento in Mo.Ca nell'ambito del calendario formativo promosso da A.I.D.A.-Accademia Italiana Dolce Arte.

**Lunedì 21 novembre dalle ore 9.30 alle 17.00** la sede dell'Azienda di Coriano, che dal 1952 commercializza attrezzature e prodotti per gelaterie, pasticcerie e panetterie, **ospiterà il corso monotematico a carattere pratico "Tortine Rustiche, Quiche, Tramezzini e altre golosità salate"** che vede come docente Alessandro Bresciani, Maestro Panificatore del Richemont Club Italia.

**L'appuntamento**, rivolto ai panettieri e ai ristoratori che desiderano ampliare la propria offerta con specialità da forno e non, **si ripeterà il giorno successivo, martedì 22 novembre** con le stesse modalità e con gli stessi orari nella sede distaccata di Mo.Ca e A.I.D.A a Faenza, in Via San Silvestro 186.

Durante il corso, i partecipanti saranno guidati dal Maestro Alessandro Bresciani nella realizzazione di prodotti salati originali, saporiti e genuini, tipici della tradizione culinaria italiana e francese.

Per soddisfare le richieste dei più esigenti e adeguarsi al mercato, i tipi di pasta sfoglia e frolla, saranno spiegati e preparati con l'utilizzo anche di farine alternative, oggi molto richieste dai consumatori.

Tutte le ricette proposte sono di facile replicabilità, perfette anche per brunch, buffet e apericene.