CHOCOVIC IMPARTEIX UN CURS A L?AULA GASTRONÒMICA DE L?EMPORDÀ.

Baix Empordà | 03-11-2010 | 11:36

L?Aula Gastronòmica de l?Empordà acull aquesta tarda un curs temàtic sobre postres de cullera, amb les últimes tendències en pastisseria, de la mà de Josep Mª Ribé, professor membre de la prestigiosa Chocolate Academy de Chocovic.

A través de 5 receptes de postres de cullera dutes a terme per Josep Mª Ribé de l?Aula Chocovic, els assistents, coneixeran de primera mà les últimes tendències en pastisseria; l?ús de nous suports com són els vasos en porcions individuals o l?elaboració de diferents productes amb combinacions, textures i sabors innovadors.

L?Aula Chocovic, Chocolate Academy de Chocovic està situada a Gurb, província de Barcelona.Creada l?any 1995, fou la primera escola de xocolata de l?estat espanyol i és fruit de l?empresa de xocolata, Chocovic.

Aquesta aula és un clar reflex de la innovació i la tradició culinària del nostre país, valors que comparteix amb l?Aula Gastronòmica de l?Empordà.D?aquí, la col?laboració que s?estableix entre ambdues entitats per ampliar els coneixements, en aquest cas, en l?àmbit de la pastisseria/ postres.

Fuente: Redacció
Autor: Redacció