



## **Bravo Trittico® Executive al corso con J. P. Richard.**

Si è da poco concluso il corso tenuto da Jean Pierre Richard presso il laboratorio-scuola a Porcia (PN) di Danilo Freguja, membro del team del Bravo Trittico® Club, che per l'occasione ha messo le vesti di assistente e traduttore.

Un incontro riservato a professionisti di alto livello, che dal 6 al 9 Giugno scorsi hanno completato un percorso di alta formazione iniziato un anno fa dal titolo "Miglioramento della struttura, texture, gusto e shelf-life nelle ricette di Pasticceria e Cioccolateria". I corsisti hanno messo in pratica la teoria avvalendosi della tecnologia e della multifunzionalità di Bravo Trittico® Executive per realizzare caramelli, paste di frutta, marmellate, confetture, gelatine morbide.

Durante il corso sono state utilizzate tutte le tecniche produttive: tradizionale sul fuoco, sotto vuoto, sgasatura, cottura a microonde, cottura a vapore, cottura a bassa temperatura e metodo Trittico® Executive,

sfruttando i numerosi programmi del software.

Al termine del corso, ciascun partecipante ha potuto portare via con sé i prodotti realizzati: ciò è stato possibile grazie al metodo di produzione Trittico®, che consente di ottenere un prodotto di alta qualità, salubre e con assenza di carica batterica, con conseguente shelf-life maggiore rispetto alla produzione manuale.

[www.tritticoclub.com](http://www.tritticoclub.com)