

# 3 semplici corsi per portare in cucina il piacere del gelato

## Dolci al cucchiaio & Gelato



**15 giugno 2016 - 19.00 - 22.30**  
**23 giugno 2016 - 19.00 - 22.30**

In questo corso imparerete a realizzare i morbidi dolci al cucchiaio della tradizionale pasticceria in nuove proposte abbinate al gelato.

### PREPARAZIONI

Gelatina al prosecco e mirtilli  
Mousse al cioccolato, brownies al cioccolato e composta di lamponi  
Pannacotta al rosmarino, gelatina al limone, crumble croccante alla nocciola  
Tiramisù in coppa  
Millefoglie di lamponi: crumble croccante, crema chantilly, salsa di lampone e lamponi freschi

**Costo: 50 €** (iva inclusa)



### **CIRO FRADDANNO**

**Maestro pasticcere  
e gelatiere,  
responsabile Athenaeum.**

## Cupcake & Gelato



**16 giugno 2016 - 19.00 - 22.30**  
**30 giugno 2016 - 19.00 - 22.30**

I cupcake hanno da subito incontrato il gusto e l'apprezzamento degli italiani. In questo corso imparerete nuove ricette che vi insegneranno come abbinare il cupcake alla dolce morbidezza del gelato.

### PREPARAZIONI

Cupcake red velvet con cremoso al formaggio  
Cupcake banane e caramello  
Cupcake ai tre cioccolati  
Cupcake ai mirtilli  
Cupcake alle mele e cannella  
Cupcake ricotta, zucchine e prosciutto

**Costo: 50 €** (iva inclusa)



### **FILIPPO NOVELLI**

**Chef internazionale  
Campione del Mondo  
di Gelateria 2012.**

## Cena a base Gelato



**17 giugno 2016 - 10.00 - 14.30**  
**21 giugno 2016 - 10.00 - 14.30**

Dall'antipasto al dolce, il corso vi insegnerà come abbinare il gelato a tutti i piatti di una vera e propria cena. Scoprirete come accompagnare il gelato ad un piatto salato attraverso ricette originali e innovative, semplici da realizzare e da riproporre a casa.

### PREPARAZIONI

#### 17 giugno 2016

Insalatina estiva con mandorle e gelato agli agrumi  
Tagliolino freddo con capperante, basilico e sorbetto alla pesca  
Scaloppa di branzino con zucchine allo zenzero e gelato al cocco  
Bicchiere con frutti rossi, gelato allo yogurt e croccante alle mandorle

#### 21 giugno 2016

Caesar salad con gelato alla nocciola  
Tortelli di ricotta con battuta di Fassona, crema di pomodori e gelato al pistacchio  
Tagliata di manzo, con salsa di ciliegie e gelato al cioccolato  
Torta Sacher con gelato all'albicocca

**Costo: 70 €** (iva inclusa)



### **ALBERTO CARRETTA**

**Chef internazionale  
Campione del Mondo  
di Gelateria 2016.**



**ISCRIVITI SUBITO!**

Per iscrizioni e informazioni: [compritalathenaeum.it](http://compritalathenaeum.it)  
accedendo direttamente al modulo di iscrizione online attraverso le pagine dei corsi.  
Oppure potete scrivere a: [corsi@comprital.com](mailto:corsi@comprital.com)  
o telefonare allo **02 95770829** - rif. Sara Fornari.

**SEDE DEI CORSI:  
ATHENAEUM COMPRITAL  
VIA VERDI, 16  
20090 - SETTALA - MILANO**