

La verzuolese Valentina Chiabrando seconda classificata al Premio Pasticceria Giovani

Attualità - Venerdì, 09 Marzo 2018 13:42 La verzuolese Valentina Chiabrando seconda classificata al Premio Pasticceria Giovani. Quindici ragazzi tra i 17 e i 19 anni provenienti da tutta Italia si sono sfidati a Torino presso l'IPSOA Colombatto Lunedì 5 e Martedì 6 Marzo nella prima edizione del "Premio Pasticceria Giovani". Seconda classificata l'allieva dell'anno di Diploma Tecnico **Professionale** del **CNOS-FAP** "A. Sordella" di Savigliano, VALENTINA CHIABRANDO di Verzuolo. La gara prevedeva la realizzazione nel tempo limite di 4 ore di una Torta con base di pastafoglia, e la decorazione di una Colomba utilizzando il contenuto di una "mystery box". Valentina ha presentato una "Pastafoglia con granella di paste di meliga macinate", una "Mousse Bavarese di cioccolato al latte", e una "Crema pasticceria alle mele e biscotto alla nocciola", il tutto stratificato a comporre la torta; per la decorazione ha realizzato un cestino di caramello e un triangolo di cioccolato con semisfere di crema alla mela. Per decorare la colomba con il contenuto della "mystery box", Valentina ha utilizzato la pasta di zucchero per ricoprire la colomba, completando la decorazione con dei fiori di glassa e la scritta buona Pasqua su una targhetta in cioccolato facendo uso del "cornetto", ottenuto con carta da forno arrotolata, riempito di cioccolato fuso e utilizzato come "penna stilografica" per scrivere con il cioccolato. Per Valentina, oltre alla soddisfazione della bella prestazione e del risultato riconosciuto da una giuria di tecnici, anche uno stage di una settimana completamente speso presso Fiasconaro srl di Castelbuono (PA), pasticceria premiata con 3 stelle dal "Superior Taste Award"