I. P. S. E. O. A.
Pellegrino Artusi
ROMA

CreArtusi

Concorso interno di ***cucina***, ***pasticceria***, ***sala, bar*** e ***accoglienza turistica*** per le classi seconde

Roma, 17 gennaio 2025

P A S T I C C E R I A

TEMA: **DOLCE ROMA: TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE**

FARINE

- Farina 00
- Farina 0
- Farina Integrale
- Farina di mais

FRUTTA SECCA

- Nocciole
- Mandorle
- Noci

FORMAGGI/LATTICINI/UOVA/BURRO

- Ricotta romana fresca
- Latte
- Panna
- Burro
- Uova

CIOCCOLATO

- Cacao
- Cioccolato fondente
- Cioccolato al latte
- Cioccolato bianco

Confetture

Marmellate

Uva passa

Lievito per dolci

Lievito di birra