

## PRELIBATEZZE DELLA PASTICCERIA FRANCESE ALL'ALBERGHIERO DELL'AQUILA

29 Aprile 2019



L'AQUILA - Gli allievi del dipartimento di francese e di cucina dell'istituto Alberghiero "Da Vinci-Colecchi" dell'Aquila ci riprovano e, con le classi 5A, 5E e 5F dell'indirizzo di Enogastronomia, propongono nuove ghiottonerie.

Dopo l'ottima riuscita del menù Antillais, le prof.sse **Ida Di Donato**, **Patrizia D'Intino**, **Marcella Gigante** e i prof. **Pierluigi Casciola** e **Remigio Acciari** uniscono le forze per ricreare due capolavori della Haute Pâtisserie Française: il croquembouche e la Charlotte, entrambe creazioni del celebre chef **Antonin Carême** (1784-1833).

Il lavoro è stato eseguito nell'ambito di un progetto interdisciplinare di approfondimento della pasticceria francese del XIX e XX secolo dal titolo "La grande pâtisserie française" che gli alunni hanno prima studiato in classe con le docenti di lingua e poi interpretato ai fornelli con i loro professori di cucina.

