

Maurizio De Pasquale

Senza glutine
Vegetale e tradizionale
Scienza degli ingredienti



Sono Maurizio De Pasquale, imprenditore e consulente nel settore alimentare, CEO di una società americana a Chicago. Unisco ricerca e sviluppo, formazione professionale e sviluppo internazionale.

Esperienza che entra in aula

Il mio percorso comprende esperienza come chef di pasticceria, anni di ricerca e sviluppo dalla formulazione all'industrializzazione, docenze in scuole di tutta Italia e consulenze per aziende anche negli Stati Uniti e in Canada. La conoscenza tecnica del prodotto sostiene il mio lavoro con professionisti e imprese.

Scrivo con continuità per Ristorazione Italiana Magazine e ho pubblicato contributi per Dolcesalato. Sono autore di materiali didattici e coautore con Antonio Di Benedetto di Come fare il pane (Hoepli), oggi esaurito e fuori commercio.

Il metodo

Spiegazione delle funzioni degli ingredienti, dimostrazione e prove pratiche. Per imparare a leggere una formulazione, interpretare gli errori e costruire risultati riproducibili.

Moduli curricolari · Masterclass · Aggiornamento professionale

+39 351 7911 736 · consultant@mauriziodepasquale.it

Quattro percorsi da costruire insieme

Senza glutine, vegetale e tradizionale. Percorsi adattabili al livello degli allievi; durate indicative.

01 Formulazione senza glutine

2 giorni · 12-16 ore

Farine, amidi, fibre e leganti. Idratazione e processo; prove comparative; lettura degli errori e sviluppo di prodotti da colazione e da forno.

02 Pasticceria vegetale

2 giorni · 12-16 ore

Funzioni di uova, latte e burro; alternative formulative; emulsioni, struttura e consistenze. Applicazioni in creme, basi da forno e dessert.

03 Scienza degli ingredienti

1-2 giorni · 6-16 ore

Zuccheri, grassi e proteine nella costruzione del prodotto. Un metodo per comprendere i risultati e correggere le formulazioni.

04 Pasticceria tradizionale e dessert

1-2 giorni · 6-16 ore

Basi, creme, colazioni e dessert da ristorazione. Tecniche tradizionali e sviluppo di varianti senza glutine e vegetali, dalla produzione al servizio.

Organizziamo la docenza

Indicate scuola, tema, livello e periodo desiderato. La proposta definirà obiettivi, dotazioni, materiali, calendario, compenso e trasferte.
