|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **arca** | didas |

**Master ARCA Calabria per l’Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

**4a edizione – anno 2021**

ALLEGATO per sezione ***piccola pasticceria***

**SCHEDA**

dolce mignon con elemento principale: ( ) Fichi di Cosenza DOP - ( ) Liquirizia di Calabria DOP

**Nome Scuola**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Nomi allievi**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Nome Dolce Mignon**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Descrizione Generale:**

**Indicazione Ingredienti con Grammature per singolo dolce mignon:**

**Indicazione metodo di Preparazione:**

Data, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Timbro Scuola