

CORSI OTTOBRE 2020

MONO LEZIONI € 70,00 materiali inclusi

Corso pasticceria (modulo base o avanzato) Corso completo da 30 lezioni / 120 ore è strutturato da una prima parte di 60 ore (15 lezioni) Modulo BASE e una parte da 60 ore (15 lezioni) modulo avanzato.

Corso pasticceria BREVE 20 ore (5 lezioni) costo € 300,00

DATA	TIPO	ORA	COSA FAREMO
01 giov	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria: pasta sfoglia-torta millesfoglie-torta diplomatica-sfogliatine-girelle di sfoglia-treccine-fagottini di mela-cannolini-ventagli
02 ven	ML	9.30-13.30	Corso semifreddi moderni con glasse a specchio, inserti in gelee e cremosi-glasse a specchio colorate e al cioccolato
03 sab	ML	09.30-13.30	Corso pasticceria salata:croissant salati al pepe rosa, al pesto, al nero di seppia, al tandoori masala con farciture assortite a base di pesce, pollo, verdure.
05 lun	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria: torta mimosa-torta delizia-torta foresta nera-torta tipo panarello-torta 900
05 lun	ML	18.30-22.30	Dolci senza glutine: apple pie-pan di spagna-biscotteria grano saraceno-baci di dama-panarellina-paradiso-crostata con crema agli agrumi
06 mart	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria: pasta bignè-profiteroles-eclair-cavolini-cigni-paris brest-saint honoret-brasiliani
07 merc	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria: crema imperiale-crema al moscato/bracchetto-crema agli agrumi-crema di latte-dulce de leche-rotolo con serigrafia-crema zabajone
08 giov	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria: pasta frolla Genovese-canestrelli-canestrellini-occhi di bue-mulatini al rum-crema imperiale-crema zabajone-cobeletti-crostate-crostatine
09 ven	ML	18.30-22.30	Corso Frolle: frolla Milano-Sablè-alla mandorla-ai ceci-alle noci-alla castagna-al mais-alla nocciola-al miele-alla farina di riso-all'olio-al cacao-al cocco
10 sab	ML	09.30-13.30	Corso finger food salato : sacchetti di peperoni farciti capperi e melanzane-fagottini al radicchio e quartitolo al profumo di tartufo-cucchiai con tartare di zucchine e bacon croccante-gamberi con salsa di lime-rotolini di bresaola con crema di formaggio alle erbe-barchette di belga alla robiola speziata-insalata di pollo in salsa di avocado
12 lun	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria:sfogliatelle napoletane-pastiera napoletana-cannoli siciliani-cassata siciliana
13 mart	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria:kranz-brioche sfogliata-torta delle rose-olandesine-trece-danesi saccottini-chiffari
14 merc	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria salata: pasta frolla salata-tartellette al formaggio con caprino, uovo e tartufo-profiteroles con crema di piselli e crema di mascarpone, semifreddo agli spinaci con bisquit morbido e mousse alla ricotta
15 giov	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria: pasta di zucchero-fiori pasta di zucchero-uso dell'aerografo-decorazioni in ghiaccia reale-creazione di stampi per decorazioni da cake design
17 sab	ML	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso sfoglie 1 : sfoglia al vino-sfoglia al pesto-sfoglia alla nocciola-sfoglia al nero di seppia-sfoglia rapida
19 lun	PA	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria: massa sigaretta decorativa-semifreddo con meringa all'italiana-torta fulvia-ganache montata-semifreddo a girella
20 mar	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria: ostriche,farfalle,cardinali-caporali-amaretti Gavi-baci di Alassio-rotolo
21 merc	PA	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria: torta maddalena-monte bianco-bianco mangiare – Torta the-obroma al bergamotto-torta alkazar
22 giov	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria: anicini-baci di dama-bavarese-bisquit joconde-cuori morbidi di cioccolato
24 ven	ML	09.30-13.30	Corso sfoglie 2: sfoglia ai burri esterni-sfoglia all'uovo-sfoglia al vermouth- sfoglia alla panna-sfoglia al cacao
26 lun	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria: pasta di mandorle per fruttini-fave dei morti-funghetti-brillantatura-uso aerografo-brillantati con frutta secca
27 mar	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria: petit four-mezzelune alla mandorla-madeleine-meringaggio-cantucci-torta pavlova-meringa cotta all'italiana
28 mer	PA	09.30-13.30	9,30-13,30 Corso pasticceria: fiori in ghiaccia su stecco, carta, chiodo-pastigliaggio –decorazioni e stampistica per cake design-zucchero spongato
28 mer	CIOC	14.00-18.00 18.30-22.30	Corso cioccolateria: tempera del cioccolato-spiegazione delle varie fasi-conoscere la materia prima-cioccolatini pieni-tavolette assortite con frutta secca-cereali e frutta disidratata
29 giov	PB	9.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria: torta frangipane-plum cake- assabesi-viennesi-esse di frolla-inglesini