

CORSI NOVEMBRE 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
02 lun	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria: pasta bigné ai crostacei-pasta sfoglia alla panna-tartellette al formaggio-fagottini salati scamorza e melanzane-torta frolla ai ceci con mou salato e arachidi-frolla al formaggio-quiche lorraine
03 mar	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria :krapfen-ciambelle-lingue di gatto-donuts-massa sigaretta
04 merc	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria: macarones- torta scozzese-pasta sfoglia con burri esterni-torta paradiso-torta ricotta e limone-crema namelaka
04 merc	CIOC	14.00-18.00 18.30-22.30	Corso cioccolateria: tempera del cioccolato-i cremini tagliati a mano-il nocciolato-morbido al pistacchio-mandorlato all'arancio-inizio canditura arance
05 giov	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria: brutti e buoni-frollini montati-muffin-panna cotta con gelatine-pandolce basso-strudel
07 sab	ML	09.30-13.30	Corso focacce dolci: focaccia dolce variegata al cioccolato-focaccia al pistacchio-focaccia alle cipolle caramellate e fichi
09 lun	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria: 1° giornata di grandi lievitati-primi impasti di panettone milanese-pandoro-pandolce genovese alto-lagaccio
10 mar	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria: 2° giornata lievitati, termine e cottura prodotti con lievito madre e lievito birra-babà
10 mar	CIOC	14.00-18.00 18.30-22.30	Corso cioccolateria: la canditura degli agrumi-cioccolatini con ripieni cremosi a base sciroppo,base frutta secca, cuneesi
11 merc	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria: torta saker-torta sacripantina-torta di mele con frolla e spagna
12 giov	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria: pasta brisee salata-salatini assortiti semplici e farciti-panettone gastronomico
14 sab	ML	09.30-13.30	Corso Pasticceria: Torta Monte Bianco-Torta a sacchetto Marron Glaces-Tronchetto di Natale
16 lun	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria: creazione di torta trionfo a piani con decorazioni floreali, con ghiaccia reale a cornetto e applicata, con pasta di zucchero
17 mart	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria: decorazioni con ghiaccia reale per torte da cerimonia-decorazione torte su dummy-fiori in pasta di zucchero e ghiaccia reale-scritte
18 mer	CIOC	14.00-18.00 18.30-22.30	Corso cioccolateria: praline con marzapane –con ripieno di gelatina-liquorini colati in amido e brillante-ripieni semisolidi a base ganache
19 giov	CIOC	14.00-18.00 18.30-22.30	Corso cioccolateria: boeri e preferiti-ripieni al fondant-tartufi-il pralinato-i “ferri vecchi”
20 ven	ML	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso Torte: torta Sacher-Torta Fulvia-Torta Foresta Nera-Torta 900
21 sab	ML	09.30-13.30	Corso Pane: pane di castagna e noci-pane ai 5 cereali-pane di semola con semi assortiti-pane integrale al pepe rosa
25 merc	CIOC	14.00-18.00 18.30-22.30	Corso cioccolateria: decorazioni su marmo congelato –decorazione e creazione scatolein cioccolato con tecniche di ricalco
28 sab	ML	09.30-13.30	Corso torrone e panforte: creazione del torrone morbido alle nocciole e del panforte
30 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

Avete richieste per creare dei corsi personali o con argomenti di vostro interesse, potete richiederle tramite cell al 3312773308

- Il costo del singolo Corso è di 70 euro
- Un pacchetto di 5 corsi costa 300 euro e possono essere anche non consecutivi
- Una volta acquistati, i corsi non hanno scadenza
- Vuoi regalare un Corso? Invia un messaggio al 3312773308 e ti invieremo un voucher regalo!

ML: mono lezioni

PA: Pasticceria avanzata

Cioc: Cioccolateria

PB: Pasticceria BASE



Massimo Migliaro Scuola di Pasticceria



www.scuolapasticceriagenova.it



massimomigliaro@yahoo.it



331.27.73.308