

DATA	TIPO	ORA	COSA FAREMO
01 sab	ML	09.30-13.30	Corso croissant salati: croissants al pesto, curcuma, nero di seppia, pepe rosa e tandoori masala con farciture varie
04 mart	ML	09.30-13.30	Corso Sacher-Torta 900-Torta Foresta nera
05 merc	ML	09.30-13.30	Corso Il dolce Carnevale: uova al tegamino croccante-Ravioli in pasta di mandorla con ragù dolce-gnocchi in mandorla al "pesto"
06 giov	ML	09.30-13.30	Corso Crostate: Crostata Linzer con pere al rum e ganache-Crostata moderna al cocco, banana e cioccolato-Mousse all'arancia e ananas con genoise cioccolato e noci
07 ven	ML	09.30-13.30	Corso San Valentino in cioccolato: cuori in cioccolato-praline colorate
08 sab	ML	09.30-13.30	Corso Carnevale: Bugie-Zeppele lievitate-castagnole-struffoli
11 mar	ML	09.30-13.30	Speculoos-crema speculoos-apple pie-babana bread-brownies
12 merc	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria lez. 1: w della farina-pan di spagna-crema pasticceria assortita-sciroppo-crema al burro-farcitura, lisciatura-decorazione torta
13 giov	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria lez. 2: pasta sfoglia-torta millesfoglie-torta diplomatica-sfogliatine-girelle di sfoglia-treccine-fagottini di mela-cannolini-ventagli
14 ven	ML	18.30-22.30	Corso pasticceria Speciale San Valentino: CORSO IN COPPIA (costo 70 euro a coppia). Ogni coppia elaborerà una torta a cuore con montata di pan di spagna, cottura, farcitura, formatura a cuore, cottura crema e decorazione con rose in pasta di zucchero
14 ven	PB	09.30-13.30	Corso pasticceria lez. 3: pasta bigné-profiteroles-eclair-cavolini-cigni-paris brest-saint honoret-brasiliani
15 sab	ML	09.30-13.30	Corso sfoglia: con burri esterni-alla panna-al vermouth-sfoglia veloce
18 mart	PA	09.30-13.30	Ore 9.30-13.30 Corso pasticceria avanzato lezione 1: semifreddo con paté a bombe-zuccotto-nappatura e inserti-daquoise-glassa a specchio-semifreddo con prescinseua e gelatina al basilico
19 merc	PB	09.30-13.30	Corso pasticceria lez. 4: pasta frolla Genovese-canestrelli-canestrellini-occhi di bue-mulattini al rum-crema imperiale-crema zabaione-cobeletti-crostate-crostatine
20 giov	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria avanzato lezione 2: torta mimosa-torta delizia-torta foresta nera-torta tipo panarello-torta 900
20 giov	CC	18.30-22.30	Corso cioccolateria lezione 1: tempera del cioccolato-spiegazione delle varie fasi-conoscere la materia prima-cioccolatini pieni-tavolette assortite con frutta secca-cereali e frutta disidratata
21 ven	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria lez. 5: kranz-brioche sfogliata-torta delle rose-olandesine-trecce-danesi-saccottini-chiffarie
22 sab	ML	09.30-13.30	Corso dolci senza glutine: pan di spagna, creme, farciture e decorazione-biscotteria –semifreddi con basi croccanti e morbide
25 mart	CA	09.30-13.30	Corso pasticceria avanzato lezione 3: crema imperiale-crema al moscato/bracchetto-crema agli agrumi-crema di latte - dulce de leche - rotolo con serigrafia
25 mart	CIOC	18.30-22.30	Corso cioccolateria lezione 2: tempera del cioccolato-i cremi tagliati a mano -morbido al pistacchio-mandorlato all'arancio-inizio canditura arance e zenzero fresco –formazione dei gusci per uova di pasqua
26 merc	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria lez. 6: pasta di zucchero-fiori pasta di zucchero-uso dell'aerografo-decorazioni in ghiaccia reale-creazione di stampi per decorazioni da cake design
27 giov	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria lez. 4: sfogliatelle napoletane-pastiera napoletana-cannoli siciliani-cassata siciliana
27 giov	CIOC	18.30-22.30	Corso cioccolateria lezione 3: la canditura degli agrumi-cioccolatini con ripieni cremosi a base sciroppo, base frutta secca,-cuneesi
28 ven	PB	18.30-22.30	Corso pasticceria lez.7: ostriche, farfalle, cardinali-caporali-amaretti Gavi-baci di Alassio-rotolo
29 sab	PB	09.30-13.30	Corso Focaccia: Focaccia patate-focaccia cipolle-focaccia classica-focaccia con panna, stracchino e patate

PB: Pasticceria BASE

PA: Pasticceria avanzata

Cioc: Cioccolateria

ML: mono lezioni



Massimo Migliaro Scuola di Pasticceria



www.scuolapasticceriagenova.it



massimomigliaro@yahoo.it



331.27.73.308