

DATA	TIPO	ORA	COSA FAREMO
03 mart	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria lez. 5: pinolate-crostata con crema di limone e zenzero-foitè -sbrisolona-torta crostata con crema cotta ananas,lamponi e cocco-torta con croccante di mandorle al kirsh
03 mart	CIOCC	18.30-22.30	Corso cioccolateria lezione 4: boeri e preferiti-ripieni al fondant-tartufi-il pralinato-i "ferri vecchi"
04 merc	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria lez.8 anicini-baci di dama-bavarese-bisquit joconde-cuori morbidi di cioccolato
05 giov	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria lez. 6 : massa sigaretta-semifreddo con meringa all'italiana-torta fulvia-ganache montata-semifreddo a girella
05 giov	CIOCC	18.30-22.30	Corso cioccolateria lezione 5: uova di Pasqua dipinte all'interno degli stampi, creazioni effetti artistici,effetto filigrana
06 ven	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria lez.9: petit four-mezzelune alla mandorla-madeleine-meringaggio-cantucci-torta pavlova-meringa cotta all'italiana
07 sab	ML	09.30-13.30	Costo 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
10 mar	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria lez. 7 : torta maddalena-amorpolenta -bianco mangiare -torta di carote-torta alkazar
10 mar	CIOCC	18.30-22.30	Corso cioccolateria lezione 6: soggetti da vetrina, curvatura del cioccolato-fiori e decorazioni in cioccolato-creazione di forme a tubo
11 merc	PB	09.30-13.30	Corso pasticceria lez. 10: Torta Frangipane-Plum cake assortiti-Assabesi-Viennesi-Esse di frolla-Inglesini
12 giov	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria lez. 8: gelatine di frutta-ginevrine- tempera del cioccolato-decorazioni in cioccolato- fiori in cioccolato
12 giov	CIOCC	18.30-22.30	Corso cioccolateria lezione 7: creazione elaborati per dessert (a sfera forata,ad arco ecc) –lavorazione su alluminio, acetato e altre tecniche di decorazione
13 ven	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria lez. 11: monoporzioni moderne con glasse a specchio
14 sab	ML	09.30-13.30	Corso dolci in pasta di mandorla: quaresimali-amaretti foitè su ostia_ amaretti del Sassello-Ricciarelli
17 mart	PA	09.30-13.30	Pasticceria avanzato lezione 9: 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
17 mart	CIOCC	18.30-22.30	Corso cioccolateria lezione 8: disegno a ricalco figure colorate per soggetti-effetto filigrana-creazione stampi in gelatina-nastri e coccarde
18 merc	PB	09.30-13.30	Corso pasticceria lez. 12: Krapfen-Ciambelle-Lingue di gatto-Donuts-Massa sigaretta
19 giov	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria avanzato lezione 10: fiori in ghiaccia su stecco, carta, chiodo-pastigliaggio –decorazioni e stampistica per cake design-zucchero spongato- marzapane e uso aerografo
19 giov	CIOCC	18.30-22.30	Corso cioccolateria lezione 9: creazione scatole con effetto velluto, con serigrafie, con decorazioni moderne
20 ven	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria lez. 13: brutti e buoni-frollini montati-muffin-panna cotta con gelatine-pandolce basso-strudel
21 sab	ML	09.30-13.30	Corso uova di Pasqua: creazione di uova a forma di orsetto, gufo, papera, gatto
24 mart	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria avanzato lezione 11: macarones- torta scozzese-pasta sfoglia con burri esterni-torta paradiso-torta ricotta e limone
24 mart	CIOC	18.30-22.30	Corso cioccolateria lezione 10: decorazioni su marmo congelato-decorazione con prince-decorazione all'interno stampi praline e su acetato
25 merc	PB	09.30-13.30	Corso pasticceria lezione 14: torta saker-torta sacripantina-torta di mele con frolla e spagna
26 giov	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria lez. 12: decorazioni in ghiaccia reale a cornetto- fiori in pasta di zucchero-decorazione torta trionfo su dummy
27 ven	PB	09.30-13.30	Corso pasticceria lezione 15: pasta brisee salata-salatini assortiti semplici e farciti-panettone gastronomico
27 ven	ML	18.30-22.30	Prodotti lievitati 1° giornata: prodotti lievitati con lievito di birra e lievito madre (colombe-pandolce alto genovese-corona lievitata)
28 sab	ML	09.30-13.30	Prodotti lievitati 2° giornata: lievitati con lievito di birra e lievito madre (colombe-pandolce alto genovese-corona lievitata)
31 mart	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria lez. 13: prodotti lievitati con lievito di birra e lievito madre (colombe-pandolce alto genovese. 1° giornata

CORSI MARZO/APRILE 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

CORSI APRILE 2020

DATA	TIPO	ORA	COSA FAREMO
01 mer	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria lez. 14: lievitati con lievito di birra e lievito madre (colombe-pandolce alto genovese 2° giornata)
03 ven	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria lez. 15: decorazioni colorate all'interno di stampi-uova moderne aerografate-decorazioni di effetto
04 sab	ML	09.30-13.30	Costo pasticceria salata: finger food salato: cucchiari con crema di cannellini e salmone affumicato-crostino con branzino mantecato-bicchierini alla crema di pesto, fagiolini e patata-mousse di funghi-insalata di mare agli agrumi-caprese in bicchierino-tartine di pane nero con creme e frutta-insalata di tropea, datterini e bottarga

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

Via P. Pastorino, 34/21 | TEL. 331.27.73.308