

DATA	TIPO	ORA	COSA FAREMO
01 LUN	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria: w della farina-pan di spagna-crema pasticceria assortita-sciroppo-crema al burro-farcitura, lisciatura-decorazione torta
02 MAR	PA	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria avanzato: Semifreddo con pate a bombe-zuccotto-nappatura e inserti-daquoise-glassa a specchio-semifreddo con prescinseua e gelatina al basilico
03 MER	PB	9.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria: pasta sfoglia-torta millesfoglie-torta diplomatica-sfogliatine-girelle di sfoglia-treccine-fagottini di mela-cannolini-ventagli
04 GIOV	PA	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria: torta Paradiso al cioccolato con glassa e gruè-torta Marquise con lamponi e chiboust al cacao-torta foresta nera-torta tipo Panarello- Torta tipo 900
06 SAB	ML	09.30-13.30	corso semifreddi moderni con glasse a specchio, inserti in gelee e cremosi-glasse a specchio colorate e al cioccolato
08 LUN	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria: pasta bigné-profiteroles-eclair-cavolini-cigni-paris brest-saint honoret-brasiliani
09 MAR	PA	09.30-13.30	Semifreddo Sangria-Semifreddo al Mojito-Semifreddo al Negroni
10 MERC	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria: pasta frolla Genovese-canestrelli-canestrellini-occhi di bue-mulattini al rum-crema imperiale-crema zabajone-cobeletti-crostate-crostatine
11 GIOV	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria: crema imperiale-crema al moscato/bracchetto-crema agli agrumi-crema di latte-dulce de leche-crema namelaka
12 VEN	ML	18.30-22.30	San Valentino: tortine a cuore con uso aerografo-fiori in pasta di zucchero-Semifreddo San Valentino al pompelmo rosa-cuori in cioccolato con sorpresa (potete portare la sorpresa da chiudere all'interno)
13 SAB	ML	09.30-13.30	Dolci di San Valentino: tortine a cuore con uso aerografo-fiori in pasta di zucchero-Semifreddo San Valentino al pompelmo rosa-cuori in cioccolato con sorpresa (potete portare la sorpresa da chiudere all'interno)
15 LUN	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria:kranz-brioche sfogliata-torta delle rose-olandese-treccine-danesi saccottini-chiffari
16 mar	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria: sfogliatelle napoletane-pastiera napoletana-cannoli siciliani-cassata siciliana
17 MERC	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
18 GIOV	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria salata: pinolate-crostate con crema di limone e zenzero - foitè -sbrisolona-torta crostate con crema cotta ananas,lamponi e cocco-torta con croccante di mandorle al kirsh-metodo sablé
19 VEN	ML	09.30-13.30	Corso Dolci Senza Glutine: apple pie-pan di spagna-biscotteria -baci di dama-panarellina-paradiso-crostate con crema agli agrumi
20 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.
22 LUN	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria: ostriche,fostriche, farfalle,cardinali-caporali-amaretti Gavi-baci di Alassio-rotolo
23 MAR	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria: massa sigaretta decorativa-semifreddo con meringa all'italiana-torta fulvia-ganache montata-semifreddo a girella
23 MAR	CIOC	14:00-18:00	Corso Cioccolato: tempera del cioccolato-spiegazione delle varie fasi-conoscere la materia prima-cioccolatini pieni-tavolette assortite con frutta secca-cereali e frutta disidratata
24 MER	PB	09.30-13.30 18.30-22.30	Corso pasticceria: anicini-baci di dama-bavarese-bisquit joconde-cuori morbidi di cioccolato
25 GIO	PA	09.30-13.30	Corso pasticceria: Semifreddo ciocco moka e vaniglia-bianco mangiare – Torta the-obroma al bergamotto-torta alkazar-tempera del cioccolato e decorazioni su acetato per girotorta
25 GIO	CIOC	14.00-18.00 18.30-22.30	Corso cioccolateria: tempera del cioccolato-i cremi tagliati a mano-creazione cioccolato plastico bianco, colorato e fondente
26 VEN	ML	09.30-13.30	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
27 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