

**MONO LEZIONE PASTICCERIA**

€ 80,00 materiali inclusi

**Corso pasticceria 60 ore** € 950,00

**Corso pasticceria BREVE (5 lezioni a scelta)**

€ 350,00

- La giornata di corso si effettuerà con un minimo di tre persone

- Rilascio di attestato finale

## CORSO PASTICCERIA MAGGIO 2024

| DATA              | ORA                         | COSA FAREMO  |
|-------------------|-----------------------------|--|
| GIOV 02<br>MAGGIO | 09.30-13.30<br>19.00 -22.30 | CORSO PASTICCERIA: w della farina-pan di spagna-crema pasticcera assortita-sciroppo-crema al burro-farcitura, lisciatura-decorazione torta   |
| MERC 08<br>MAGGIO | 09.30-13.30<br>19.00 -22.30 | CORSO PASTICCERIA: pasta sfoglia-torta millesfoglie-torta diplomatica-sfogliatine-girelle di sfoglia-torcetti con uvetta-fagottini di mela-cannolini-ventagli-crema pasticcera   |
| GIOV 09<br>MAGGIO | 09.30-13.30<br>19.00 -22.30 | CORSO PASTICCERIA: pasta bigné-profiteroles-eclair-cavolini-cigni-saint honoret-brasiliani-craquelin   |
| LUN 13<br>MAGGIO  | 09.30-13.30<br>19.00 -22.30 | CORSO PASTICCERIA: brioches - sfogliata-torta delle rose-olandesine-trecce-danesi -saccottini - chiffari -veneziane  |
| MART 14<br>MAGGIO | 09.30-13.30<br>19.00-23.00  | CORSO PASTICCERIA: pasta frolla metodo classico e metodo sablé-canestrelli-occhi di bue-mulattini al rum-cobeletti-crostate-crostatine-torta sbriciolata   |
| MART 21<br>MAGGIO | 09.30-13.30<br>19.00 -22.30 | CORSO PASTICCERIA: creazione pasta di zucchero-fiori pasta di zucchero-uso dell'aerografo-decorazioni in ghiaccia reale-creazione di stampi per decorazioni da cake design -decorazioni con sac a poche-uso del cornetto-scritte e decorazioni |
| MERC 22<br>MAGGIO | 09.30-13.30<br>19.00 -22.30 | CORSO PASTICCERIA: Semifreddo Sangria-Semifreddo al Mojito-Semifreddo al Negroni   |
| MART 28<br>MAGGIO | 09.30-13.30<br>19.00-23.00  | CORSO PASTICCERIA: torta Marquise con lamponi e chiboust al cacao-torta foresta nera-torta tipo Panarello-torta 900  |
| MERC 29<br>MAGGIO | 09.30-13.30<br>19.00 -22.30 | CORSO PASTICCERIA: semifreddo con pate a bombe- inserti-daquoise-glassa a specchio-semifreddo con prescinseua e gelatina al basilico   |

## CORSO PASTICCERIA GIUGNO 2024

| DATA              | ORA                        | COSA FAREMO  |
|-------------------|----------------------------|--|
| MART 04<br>GIUGNO | 09.30-13.30<br>19.00-23.00 | CORSO PASTICCERIA SALATA: croissant salati al pepe rosa, al pesto, al nero di seppia, con farciture assortite a base di pesce, pollo, verdure. |
| VEN 07<br>GIUGNO  | 09.30-13.30<br>19.00-23.00 | CORSO PASTICCERIA: torta frangipane-plum cake- assabesi-viennesi-esse di frolla-inglesini  |
| MERC 12<br>GIUGNO | 09.30-13.30<br>19.00-23.00 | CORSO PASTICCERIA: bavarese in anello e a ciambella-bisquit joconde-cuori morbidi di cioccolato  |
| LUN 17<br>GIUGNO  | 09.30-13.30<br>19.00-23.00 | CORSO PASTICCERIA: brutti e buoni-frollini montati a conchiglia-muffin-panna cotta con gelatine -strudel                                       |
| MERC 19<br>GIUGNO | 09.30-13.30<br>19.00-23.00 | CORSO PASTICCERIA: torta saker-torta sacripantina-torta di mele con frolla e spagna-crema sacripante   |
| LUN 24<br>GIUGNO  | 09.30-13.30<br>19.00-23.00 | CORSO PASTICCERIA SALATA: pasta brisee salata-salatini assortiti semplici e farciti-panettone gastronomico                                     |

- Le lezioni dei pacchetti 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!
- Hai richieste per creare dei corsi personali o con argomenti di interesse, puoi richiederle tramite cell al 3312773308
- I corsi sono tutti pratici e i corsisti lavoreranno in prima persona. Chi fosse interessata/o a partecipare in qualsiasi giornata di corso del calendario, può partecipare iscrivendosi in quella giornata