

### OTTOBRE

DATA	TIPO	ORA	COSA FAREMO
01 mercoledì	PASTICCERIA	18.00 – 22.00	Corso pasticceria: w della farina-pan di spagna-crema pasticceria assortita-sciroppo-crema al burro-farcitura, lisciatura-decorazione torta
03 venerdì	PASTICCERIA	18.00 – 22.00	Corso pasticceria: pasta sfoglia-torta millesfoglie-torta diplomatica-sfogliatine-girelle di sfoglia-torcetti con uvetta-fagottini di mela-cannolini-ventagli
06 lunedì	PASTICCERIA	18.00 – 22.00	Corso pasticceria: croissant bicolore -torta delle rose-olandesine-trecce-danesi-chiffari-veneziane
08 mercoledì	PASTICCERIA	18.00 – 22.00	Corso pasticceria: pasta bigné-profiteroles-eclair-cavolini-cigni-paris brest-saint honoret-brasiliani-craquelin-crema zabajone
13 lunedì	PASTICCERIA	18.00 – 22.00	Corso pasticceria: pasta frolla Sablé-canestrelli-canestrellini-occhi di bue-mulattini al rum-crema imperiale-cobeletti-crostate-crostatine
15 mercoledì	PASTICCERIA	18.00 – 22.00	Corso pasticceria: ostriche,farfalle,cardinali-amaretti Gavi-baci di Alassio-torta tipo 900-torta scozzese
17 venerdì	PASTICCERIA	18.00 – 22.00	Corso pasticceria: Meringaggio assortito-torta soffio--torta pavlova-meringa cotta all'italiana-meringa svizzera-meringa francese-funghetti
20 lunedì	PASTICCERIA	18.00 – 22.00	Corso pasticceria: semifreddo Charlotte-massa caporale- bisquit joconde -semifreddo alla frutta-torta morbida alle mandorle
22 mercoledì	PASTICCERIA	18.00 – 22.00	Corso pasticceria: torta frangipane-macarones- assabesi-viennesi-esse di frolla-inglesini-cuori morbidi di cioccolato
27 lunedì	PASTICCERIA	18.00 – 22.00	Corso pasticceria: torta saker-torta sacripantina-torta di mele con frolla e spagna-foresta nera
30 giovedì	PASTICCERIA	18.00 – 22.00	Corso pasticceria: Spiegazione e rinnovo lievito madre-panettoni e pandoro con lievito madre-e con lievito di birra-primo impasto
31 venerdì	PASTICCERIA	18.00 – 22.00	Corso pasticceria: lavorazione e secondo impasto-cottura-fine lavori del giorno precedente

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.

- Le giornate di corso verranno effettuate con almeno **3 persone**
- Una volta acquistati, i corsi non hanno scadenza
- Vuoi regalare un Corso? Invia un messaggio al 3312773308 e ti invieremo un voucher regalo!

#### COSTI CORSO CIOCCOLATERIA

Corso Cioccolateria 40 ore € 950,00  
Corso Cioccolateria Breve (5 lezioni) € 475,00  
Mono lezioni Cioccolateria € 95

#### COSTI CORSO PASTICCERIA

Corso Pasticceria 60 ore € 950,00  
Corso Pasticceria BREVE (5 lezioni) € 350,00  
Mono lezioni Pasticceria € 80 materiali inclusi



### NOVEMBRE

DATA	TIPO	ORA	COSA FAREMO
03 lunedì	PASTICCERIA	18.00 – 22.00	Semifreddo con pate a bombe- -glassa a specchio-semifreddo con prescinseua e gelatina al basilico
05 mercoledì	PASTICCERIA	18.00 – 22.00	Semifreddo Sangria-Semifreddo al Mojito-Bavarese a taglio formato torta e formato mignon gusto caffè/cacao
10 lunedì	PASTICCERIA	18.00 – 22.00	Pasta di zucchero-fiori pasta di zucchero-uso dell'aerografo-decorazioni in ghiaccia reale-creazione di stampi per decorazioni da cake design-scritte e decorazioni a cornetto a cornetto

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.

- Le giornate di corso verranno effettuate con almeno **3 persone**
- Una volta acquistati, i corsi non hanno scadenza
- Vuoi regalare un Corso? Invia un messaggio al 3312773308 e ti invieremo un voucher regalo!

#### COSTI CORSO CIOCCOLATERIA

Corso Cioccolateria 40 ore € 950,00  
Corso Cioccolateria Breve (5 lezioni) € 475,00  
Mono lezioni Cioccolateria € 95

#### COSTI CORSO PASTICCERIA

Corso Pasticceria 60 ore € 950,00  
Corso Pasticceria BREVE (5 lezioni) € 350,00  
Mono lezioni Pasticceria € 80 materiali inclusi



Massimo Migliaro Scuola di Pasticceria



[www.scuolapasticceriagenova.it](http://www.scuolapasticceriagenova.it)



[massimomigliaro@yahoo.it](mailto:massimomigliaro@yahoo.it)



331.27.73.308

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