

CORSI GENNAIO/FEBBRAIO 2025

DATA	TIPO	ORA	COSA FAREMO
26 lun gennaio	PB	18.00 -22.00	CORSO PASTICCERIA: w della farina-pan di spagna-crema pasticcera assortita-sciroppo-crema al burro-farcitura, lisciatura-decorazione torta
28 merc gennaio	PB	18.00 -22.00	CORSO PASTICCERIA: pasta frolla sablè e classica-canestrelli-occhi di bue-mulattini al rum- cobeletti-crostate-crostatine
30 ven gennaio	CIOC	18.00-22.00	CORSO CIOCCOLATO: tempera del cioccolato-spiegazione delle varie fasi-conoscere la materia prima-cioccolatini pieni-tavolette assortite con frutta secca-cereali e frutta disidratata
02 lun febbraio	PB	18.00-22.00	CORSO PASTICCERIA: pasta bignè-profiteroles-eclair-cavolini-cigni-paris brest-saint honoret-brasiliani-craquelin-crema zabajone
04 merc febbraio	PB	18.00-22.00	CORSO PASTICCERIA: pasta sfoglia-torta millesfoglie-torta diplomatica-sfogliatine -fagottini di mela-cannolini
06 ven febbraio	CIOC	18.00-22.00	CORSO CIOCCOLATO: tempera del cioccolato-i cremini tagliati a mano-come fare le camicie per cioccolatini ripieni-ripieno con basi frutta secca-pralinatura di nocciole e mandorle
09 lun febbraio	PB	18.00-22.00	CORSO PASTICCERIA: quaresimali-Bugie di carnevale-castagnole-zeppole alla ricotta
11 merc febbraio	PB	18.00-22.00	CORSO PASTICCERIA: kranz-brioche sfogliata-torta delle rose-olandesine-trecce-danesi- chiffari-veneziane
13 ven febbraio	CIOC	18.00-22.00	CORSO CIOCCOLATO: cioccolatini con ripieni cremosi a base sciroppo, a base ganache, trampatura di praline tagliate a mano (senza utilizzo di stampistica)
16 lun febbraio	PB	18.00-22.00	CORSO PASTICCERIA: pasta di zucchero-fiori pasta di zucchero-uso dell'aerografo-decorazioni in ghiaccia reale-creazione di stampi per decorazioni da cake design-scritte a cornetto
18 merc febbraio	PB	18.00-22.30	CORSO PASTICCERIA: bavarese in anello ed a ciambella-bisquit joconde-cuori morbidi di cioccolato
20 ven febbraio	CIOC	18.00-22.00	CORSO CIOCCOLATO: lavorazione cioccolatini liquorini colati in amido-disegni astratti su acetato per girotorte-tecniche decorative su marmo freddo e su zucchero
23 lun febbraio	PB	18.00-22.00	CORSO PASTICCERIA: torta frangipane-plum cake- assabesi-viennesi-esse di frolla-inglesini
24 mar febbraio	PB	18.00-22.00	CORSO PASTICCERIA: Spiegazione e rinnovo lievito madre-Colombe con lievito madre-e con lievito di birra
27 ven febbraio	CIOC	18.00-22.00	CORSO CIOCCOLATO: colaggio e sformatura uova pasquali -decorazione all'interno di stampi pasquali -goffratura-effetto filigrana-cioccolato plastico



CORSI MARZO 2025

DATA	TIPO	ORA	COSA FAREMO
03 mart marzo	PB	18.00-22.00	CORSO PASTICCERIA: lavorazione e secondo impasto-glassatura colombe-cottura-fine lavori del giorno precedente-Babà
04 merc marzo	PB	18.00-22.00	CORSO PASTICCERIA: macarones -madeleine-meringaggio-cantucci-torta pavlova-meringa cotta all'italiana
06 ven marzo	CIOC	18.00-22.00	CORSO CIOCCOLATO: lavorazione e decorazioni su marmo congelato-fiori in cioccolato-nastri e coccarde-composizione di piccoli soggetti pasquali
09 lun marzo	PA	18.00-22.00	CORSO PASTICCERIA: semifreddo con pate a bombe-sacripantina-daquoise-glassa a specchio-semifreddo con prescinseua e gelatina al basilico
11 merc marzo	PA	18.00-22.00	CORSO PASTICCERIA: salatini assortiti semplici e farciti-panettone gastronomico
13 ven marzo	CIOC	18.00-22.00	CORSO CIOCCOLATO: costruzione paesaggi-tecniche di curvatura cioccolato e intarsio- disegno a ricalco figure colorate per soggetti
16 lun marzo	PB	18.00-22.00	CORSO PASTICCERIA SALATA: croissant al pepe rosa-al basilico-al nero di seppia con farciture appropriate

- 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
- LE GIORNATE DI CORSO VERRANNO EFFETTUATE CON LA PRESENZA DI ALMENO 3 PARTECIPANTI

