

SETTEMBRE

DATA	ORA	TIPO	COSA FAREMO
28 LUN		CORSO PASTICCERIA	Tecniche per realizzazione varie tipologie di pan di spagna-creme e farciture torta-liscitura e decorazione
30 MER	ore 18-22	CORSO CIOCCOLATERIA	tempera del cioccolato-spiegazione delle varie fasi-conoscere la materia prima-cioccolatini pieni-tavolette assortite con frutta secca-cereali e frutta disidratata

OTTOBRE

DATA	ORA	TIPO	COSA FAREMO
1 GIO	ore 18-22	CORSO PASTICCERIA	pasta bigné-profiteroles-eclair-cavolini-cigni-paris brest -brasiliani-craquelin
5 LUN	ore 18-22	CORSO PASTICCERIA	pasta sfoglia-torta millesfoglie-torta scozzese-sfogliatine-torcetti-treccine-fagottini di mela-cannolini-ventagli
7 MER	ore 18-22	CORSO CIOCCOLATERIA	la canditura degli agrumi-cioccolatini con ripieni cremosi a base sciroppo,base frutta secca,inizio lavorazione cuneesi
8 GIO	ore 18-22	CORSO PASTICCERIA	pasta frolla Genovese-canestrelli-canestrellini-occhi di bue-mulatini al rum -cobeletti-crostate-crostatine
12 LUN	ore 18-22	CORSO PASTICCERIA	torta delle rose-olandesine-treccie-danesi-chifferi-veneziane-pain chocolat
14 MER	ore 18-22	CORSO CIOCCOLATERIA	finitura cuneesi-i cremini tagliati a mano-creazione cioccolato plastico bianco, colorato e fondente
15 GIO	ore 18-22	CORSO PASTICCERIA	semifreddi moderni con glasse a specchio, inserti in gelee e cremosi-glasse a specchio colorate e al cioccolato
19 LUN	ore 18-22	DOLCI SENZA GLUTINE	apple pie-pan di spagna-biscotteria grano saraceno-baci di dama- paradiso-crostata con crema agli agrumi
21 MER	ore 18-22	CORSO CIOCCOLATERIA	boeri e preferiti-ripieni al fondant-tartufi-il pralinato-i "ferri vecchi"
22 GIO	ore 18-22	CORSO PASTICCERIA	saint honore-amaretti foitè -sbrisolona-torta con crema cotta ananas,lamponi e cocco
26 LUN	ore 18-22	CORSO CIOCCOLATERIA	decorazioni su marmo congelato -decorazione e creazione scatole in cioccolato con diverse tecniche
29 GIO	ore 18-22	CORSO CIOCCOLATO	effetto filigrana e velluto, soggettistica natalizia,decorazione all'interno di stampi a semisfera-palline Natalizie
30 VEN	ore 18-22	CORSO PASTICCERIA	pasta di zucchero-fiori pasta di zucchero-uso dell'aerografo-decorazioni in ghiaccia reale-creazione di stampi per decorazioni da cake design

NOVEMBRE

DATA	ORA	TIPO	COSA FAREMO
2 LUN	ore 18-22	CORSO PASTICCERIA	ostriche,farfalle,cardinali-caporali-amaretti Gavi-baci di Alassio- torta frolla ai ceci con mou salato e arachidi
3 MAR	ore 18-22	CORSO CIOCCOLATERIA	soggetti da vetrina, curvatura del cioccolato-fiori e decorazioni in cioccolato-creazione di forme a tubo
6 VEN	ore 18-22	CORSO PASTICCERIA	petit four- madeleine -torta sacripantina -massa sigaretta decorativa -lingue di gatto- - semifreddo bavarese-bisquit joconde
9 LUN	ore 18-22	CORSO PASTICCERIA	assabesi-viennesi-esse di frolla-inglesini- anicini-baci di dama- torta maddalena -cuori morbidi di cioccolato
10 MAR	ore 18-22	CORSO CIOCCOLATERIA	progetto e creazione parti di piece da vetrina-Struttura in cioccolato portante -1° lavorazione liquorini
11 MER	ore 18-22	CORSO CIOCCOLATERIA	finitura e decorazione struttura- conclusione lavorazione liquorini
13 VEN	ore 18-22	CORSO PASTICCERIA	Torta Monte Bianco-Torta a sacchetto Marron Glaces-Tronchetto di Natale -pandolce basso
16 LUN	ore 18-22	CORSO PASTICCERIA	pasta brisee salata-tartellette e salatini assortiti semplici e farciti-panettone gastronomico-pandolce alto
17 MAR	ore 18-22	CORSO PASTICCERIA	Torte:Torta Sacher-Torta Foresta Nera-Torta 900- torta fulvia-ganache montata
19 GIO	ore 18-22	CORSO CIOCCOLATERIA	disegno a ricalco figure colorate per soggetti -creazione stampi in gelatina-nastri e coccarde

INFORMAZIONI UTILI

- Le lezioni dei pacchetti possono essere anche non consecutive
- Una volta acquistati, i corsi non hanno scadenza
- Vuoi regalare un Corso? Invia un messaggio al 331.27.73.308 e ti invieremo un voucher regalo!
- Hai richieste per corsi personali o su argomenti specifici? Contattaci al 331.27.73.308
- I corsi sono tutti pratici: i corsisti lavoreranno in prima persona. È possibile iscriversi a singole giornate.

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