LA TUA SCUOLA DI PASTICCERIA A GENOVA

PASTICCERIA, CIOCCOLATO, CONFETTERIA, PANIFICAZIONE, CAKE DESIGN, CUCINA, FINGER FOOD

Massimo Migliaro
SCUOLA DI PASTICCERIA

Via Pasquale Pastorino 34 int 21 Secondo Piano

Bolzaneto – Massimo Migliaro 3312773308

Corso Pasticceria (15 lezioni da 4 ore) ore 60 costo € 950

Corso breve (5 lezioni a scelta da 4 ore) ore 20 costo € 350

Monolezioni a scelta di pasticceria € 80

Calendario Corsi

Massimo Migliaro

www.scuolapasticceriagenova.it

CORSI MAGGIO / GIUGNO 2026

Via Pasquale Pastorino 34 int. 21 – Secondo Piano, Bolzaneto
Massimo Migliaro 331.27.73.308

Corso Pasticceria
15 lezioni da 4 ore | 60 ore | € 950

Corso Breve
5 lezioni a scelta da 4 ore | 20 ore | € 350

Monolezione Pasticceria
€ 80 – materiali inclusi

Calendario Corsi

MAGGIO

DATA	TIPO	ORA	COSA FAREMO
18 LUN maggio	PB	18:00–22:00	CORSO PASTICCERIA: w della farina – pan di spagna – sciroppo – crema al burro – farcitura, lisciatura – decorazione torta
21 GIO maggio	PB	18:00–22:00	CORSO PASTICCERIA: semifreddo con pate a bombe – inserti – marquise – glassa a specchio – semifreddo con prescinseua e gelatina al basilico
25 LUN maggio	PB	18:00–22:00	CORSO PASTICCERIA: pasta sfoglia – torta millesfoglie – torta diplomatica – sfogliatine – girelle di sfoglia – torcetti con uvetta – fagottini di mela – cannolini – ventagli
27 MER maggio	PB	18:00–22:00	CORSO PASTICCERIA: pasta bignè – profiteroles – éclair – cavolini – cigni – brasiliani – craquelin

GIUGNO

DATA	TIPO	ORA	COSA FAREMO
3 MER giugno	PB	18:00–22:00	CORSO PASTICCERIA: pasta frolla Genovese – canestrelli – canestrellini – occhi di bue – mulattini al rum – crema imperiale – cobeletti – crostate – crostatine
5 VEN giugno	PB	18:00–22:00	CORSO PASTICCERIA: kranz – brioches sfogliata – torta delle rose – olandesine – trecce – danesi – saccottini – chiffari
8 LUN giugno	PB	18:00–22:00	CORSO PASTICCERIA: torta pinolata – crostata crema di limone e zenzero – foitè – crostata con crema cotta ananas, lamponi e cocco
10 MER giugno	PB	18:00–22:00	CORSO PASTICCERIA: ostriche – farfalle – cardinali – caporali – amaretti Gavi – baci di Alassio
12 VEN giugno	PB	18:00–22:00	CORSO PASTICCERIA: anicini – baci di dama – bavarese – bisquit joconde – cuori morbidi di cioccolato – rotolo morbido farcito
16 MAR giugno	PB	18:00–22:00	CORSO PASTICCERIA: pasta di zucchero – fiori in pasta di zucchero – uso dell'aerografo – decorazioni in ghiaccia reale – stampi per cake design – scritte a cornetto
19 VEN giugno	PB	18:00–22:00	CORSO PASTICCERIA: macarons – torta scozzese – pasta sfoglia metodo veloce – torta paradiso – torta ricotta e limone – torta maddalena
22 LUN giugno	PB	18:00–22:00	CORSO PASTICCERIA: torta frangipane – plum cake – assabesi – viennesi – esse di frolla – inglesini
24 MER giugno	PB	18:00–22:00	CORSO PASTICCERIA: pasta brisée salata – salatini assortiti semplici e farciti – panettone gastronomico
29 LUN giugno	PB	18:00–22:00	CORSO PASTICCERIA: brutti e buoni – frollini montati a conchiglia – muffin – panna cotta con gelatine – pandolce basso – strudel

LUGLIO

DATA	TIPO	ORA	COSA FAREMO
1 MER luglio	PB	18:00–22:00	CORSO PASTICCERIA: torta sacher – torta sacripantina – torta di mele con frolla e spagna – crema sacripante

- 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