

CORSI SETTEMBRE 2019

Corso Singolo: € 70,00 materiali inclusi

Corso pasticceria completo € 900,00 materiali inclusi (si tratta di un corso completo composto da 15 lezioni da 4 ore per 60 ore totali. Il corso può essere suddiviso in moduli da 5 lezioni/20 ore al costo di € 300,00 a modulo)

10 mar	Ore 18.30-22.30 Corso tartellette al cocco con curd al lime, semifreddi su daquoise con glasse a specchio, piccoli aspic di frutta al moscato
11 mer	Ore 14.00-18.00 Semifreddo con pate a bombe, zuccotto, inserti di gelee-semifreddo con prescinseua e gelatina al basilico
12 gio	Ore 18.30-22.30 Corso focaccia alle cipolle, Focaccia di patate, Focaccia con stracchino, patate e rosmarino, Focaccia classica
14 sab	Ore 10.00-13.00 Corso Giro Torte: Millefoglie, Diplomatica e Saint Honoret
17 mar	dalle ore 10.00 alle 18.00 OPEN DAY Giornata di corso gratuito aperta a tutti
19 gio	Ore 9.30-13.30 Torta The (o bromo), Crostata moderna con frolla al pistacchio, mousse al lampone e the, Semifreddo after eight con cioccolato e mandorla
23 lun	Ore 14.00-18.00 Crostata linzer con pere al rhum e ganache, Crostata moderna al cocco, cioccolato e banana, Mousse all'arancia e ananas con genoise cioccolato e noci
24 mar	Ore 9.30-13.30 Corso biscotteria: mezzelune alla mandorla, macine, linzer, amaretti del Sassello, amaretti di Gavi
25 mer	Ore 9.30-13.30 Corso Croissant salati: al nero di seppia e salmone, al tandoori masala, al pepe rosa-al pesto
28 sab	Ore 9.30-13.30 Corso Finger Food salato: Cucchiari con crema di cannellini e salmone affumicato, Crostino con branzino mantecato, Bicchierini alla crema di pesto, fagiolini e patata, Mousse di funghi, Insalata di mare agli agrumi, Caprese in bicchierino, Tartine di pane nero con creme e frutta, Insalata di tropea, datterini e botarga
30 lun	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 INIZIO Corso Pasticceria: Semifreddo con pate a bombe, Zuccotto, Nappatura e inserti, Daquoise, Glassa a specchio, Semifreddo con prescinseua e gelatina al basilico



Massimo Migliaro Scuola di Pasticceria



www.scuolapasticceriagenova.it



massimomigliaro@yahoo.it



331.27.73.308