

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)

1 martedì	Ore 14.00-18.00 Corso decorazione ghiaccia reale: fiori su carta con uso aerografo, fiori su stecco, decorazioni e scritte a cornetto con vari stili, decorazioni a pennello, fiori su chiodo
2 mercoledì	Ore 9.30-13.30 Corso dolci anglo-americani: brownie cheesecake, brownies, cookies, apple pie, banana bread
3 giovedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso pasticceria: torta mimosa, torta delizia, torta foresta nera, torta tipo panarello, torta 900
5 sabato	Ore 9.30-13.30 Corso focaccia tipo Recco, Pizzata, Strudel su telo, Farinata assortita
7 lunedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso pasticceria: crema imperiale-crema al moscato/bracchetto, crema agli agrumi, crema di latte, dulce de leche, rotolo con serigrafia, crema melaka
8 martedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 INIZIO Corso pasticceria: w della farina, pan di spagna, crema pasticceria assortita, sciroppo, crema al burro, farcitura, lisciatura, decorazione torta
9 mercoledì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso pasticceria: sfogliatelle napoletane, pastiera napoletana, cannoli siciliani, cassata siciliana
10 giovedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso pasticceria: pasta sfoglia, torta millesfoglie, torta diplomatica, sfogliatine, girelle di sfoglia, treccine fagottini di mela, cannolini, ventagli
12 sabato	Ore 9.30-13.30 Corso della prima colazione: brioches, torta delle rose, olandesine, trecce, danesi, saccottini, chiffari, krapfen, Tortine della nonna, Occhi di bue
14 lunedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso pasticceria: pinolate, crostata con crema di limone e zenzero, foitè, sbrisolona, torta crostata con crema cotta ananas, lamponi e cocco, torta con croccante di mandorle al kirsh
15 martedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso pasticceria: pasta bignè, profiteroles, eclair, cavolini, cigni, paris brest, saint honoret, brasiliani
16 mercoledì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso pasticceria: massa sigaretta, semifreddo con meringa all'italiana, torta fulvia, ganache montata, semifreddo a girella
17 giovedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso pasticceria: pasta frolla Genovese, canestrelli, canestrellini, occhi di bue, mulattini al rum, crema imperiale, crema zabajone, cobeletti, crostate, crostatine
19 sabato	Ore 9.30-13.30 Corso monoporzioni: crema catalana, creme brulee, bonet, bianco mangiare, panna cotta con gelatine assortite
21 lunedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso pasticceria: torta maddalena, monte bianco, bianco mangiare, torta di carote, torta alkazar
22 martedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso pasticceria: kranz, brioches sfogliata, torta delle rose, olandesine, trecce, danesi, saccottini, chiffari
23 mercoledì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso pasticceria: torta danubio salata, croissant sfogliati, olandesine sfogliate, croissant salati al pepe nero e al nero di seppia
24 giovedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso pasticceria: Pasta di zucchero, fiori pasta di zucchero, uso dell'aerografo, decorazioni in ghiaccia reale, creazione di stampi per decorazioni da cake design
26 sabato	Ore 9.30-13.30 Corso crostata all'ananas con cocco e lamponi, crostata al farro con mou salato e arachidi pralinate, crostata al crue di cacao con ganache montata alle ciliegie
28 lunedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso pasticceria: pasta bignè ai crostacei, pasta sfoglia alla panna, tartellette al formaggio, fagottini salati scamorza e melanzane, torta frolla ai ceci con mou salato e arachidi
29 martedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso pasticceria: Ostriche, farfalle, cardinali, caporali, amaretti Gavi, baci di Alassio, rotolo
30 mercoledì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso pasticceria: macarones, torta scozzese, pasta sfoglia con burri esterni, torta paradiso, torta ricotta e limone
31 giovedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso pasticceria: anicini, baci di dama, bavarese, bisquit joconde cuori morbidi di cioccolato