

## CORSI SETTEMBRE

**Corso Bambini:** €25,00 a bambino inizio alle ore 10

**Corso Singolo:** € 70,00 materiali inclusi

**Corsi da 2 giornate:** € 120,00 materiali inclusi

**Corso pasticceria** da 60 ore (3 moduli da 20 ore per un totale di € 900)

**Corso pasticceria** breve da 20 ore al costo di € 300

## CORSI SETTEMBRE

17 lun	ore 14.00 - 18.00 <b>corso confetteria 1° giornata:</b> brillantati - goccioline di rosolio - caramelle fondant - parisienne gombose - gelatine
18 mar	14.00 - 18.00 <b>corso confetteria 2° giornata:</b> locoum - caramellati - zollette - termine dei lavori imbastiti la prima giornata
27 ven	ore 9.30 - 13.30 <b>corso pasticceria secca:</b> brutti e buoni - baci di dama - amaretti di Gavi - Baci di Alassio - caporali
29 sab	ore 9.30 - 13.30 <b>corso brioches:</b> torta delle rose - brioches - veneziane - trecce - olandesine - saccottini - danesi

# Mercoledì 26 settembre 2018 OPEN DAY SCUOLA PASTICCERIA

dalle 10 alle 19 orario continuato  
Corsi gratuiti di pasticceria aperti a tutti!



per info tel. 331.27.73.308



Massimo Migliaro Scuola di Pasticceria



## CORSI OTTOBRE

**Corso Bambini:** €25,00 a bambino inizio alle ore 10

**Corso Singolo:** € 70,00 materiali inclusi

**Corsi da 2 giornate:** € 120,00 materiali inclusi

**Corso pasticceria** da 60 ore (3 moduli da 20 ore per un totale di € 900)

**Corso pasticceria** breve da 20 ore al costo di € 300

## CORSI OTTOBRE

1 lun	ore 18.30 - 22.30 <b>corso creme da farcitura e daquoise:</b> mousseline - imperiale - diplomatica - chibuste - agli agrumi - al moscato - alla frutta
2 mar	ore 14.00 - 18.00 <b>corso decorazioni in ghiaccia reale:</b> scritte, decori, dipinti, stencil, ricalco
4 gio	ore 14 - 18 <b>corso fantasia di biscotti:</b> gocciole - mezzelune alla mandorla - macine - linzer - frollini montati - al latte - al miele
6 sab	ore 9,30 - 13,30 <b>corso farinata</b> assortita, focaccia di recco - pizzata - strudel
7 dom	ore 10.00 - 13.00 <b>corso bimbi:</b> i mashmellow e macarones
11 gio	ore 18.30 - 22.30 <b>corso croissant salati:</b> pepe rosa - nero di seppia - tandoori - masala - pesto - prezzemolo
13 sab	ore 9.30 - 13.30 <b>corso finger food salato:</b> sacchetti di peperoni farciti capperi e melanzane - fagottini al radicchio e quartitolo al profumo di tartufo - cucchiari con tartare di zucchine e bacon croccante - gamberi con salsa di lime - rotolini di bresaola con crema di formaggio alle erbe - barchette di belga alla robiola speziata - insalata di pollo in salsa di avocado
15 lun	ore 9.30 - 13.30 <b>corso panettone gastronomico</b> salato farcito, brisee salata assortita, vol au vent salati
16 mar	ore 14.00 - 18.00 <b>corso focaccia</b> cipolle, focaccia patate, focaccia classica, pizza a trancio
17 mer	ore 14.00 - 18.00 <b>corso decorazioni torte:</b> su dummy con ghiaccia reale con cornetti e sac a poche
18 gio	ore 18.30 - 22.30 <b>corso brioches:</b> torta delle rose - olandesine - saccottini al cioccolato - trecce - girelle - veneziane - pesche - danesi
19 ven	ore 9.30 - 13.30 <b>corso danubio:</b> danubio salato, babà, krapfen, ciambelle
20 sab	ore 9.30 - 13.30 <b>corso sfoglia:</b> pasta sfoglia classica - pasta sfoglia ai burri esterni - pasta sfoglia alla nocciola - pasta sfoglia alla panna - pasta sfoglia veloce veloce
22 lun	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> W della farina - pan di spagna - crema pasticceria assortita - sciropo - crema al burro - farcitura, lisciatura - decorazione torta
23 mar	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> semifreddo con pate a bombe - zuccotto - nappatura e inserti - daquoise - glassa a specchio - semifreddo con prescinseua e gelatina al basilico - sciropo, crema al burro, farcitura, lisciatura, decorazione torta)
24 mer	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> pasta sfoglia - torta millesfoglie - torta diplomatica - sfogliatine - girelle di sfoglia - treccine - fagottini di mela - cannolini - ventagli
25 gio	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> torta mimosa - torta delizia - torta foresta nera - torta tipo Panarello - torta 900
26 ven	ore 18.30 - 22.30 <b>corso cioccolateria:</b> tempera del cioccolato - spiegazione delle varie fasi - conoscere la materia prima - cioccolatini pieni - tavolette assortite con frutta secca - cereali e frutta disidratata
29 lun	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> pasta bignè - profiteroles - eclair - cavolini - cigni - paris brest - saint honoret - brasiliani
30 mar	ore 9.30 - 13.30 <b>corso pasticceria:</b> crema imperiale - crema al moscato/bracchetto - crema agli agrumi - crema di latte - dulce de leche - rolo con serigrafia
31 mer	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> pasta frolla Genovese - canestrelli - canestrellini - occhi di bue - mulattini al rum - crema imperiale - crema zabajone - cobeletti - crostate - crostatine

## CORSI NOVEMBRE

**Corso Bambini:** €25,00 a bambino inizio alle ore 10

**Corso Singolo:** € 70,00 materiali inclusi

**Corsi da 2 giornate:** € 120,00 materiali inclusi

**Corso pasticceria** da 60 ore (3 moduli da 20 ore per un totale di € 900)

**Corso pasticceria** breve da 20 ore al costo di € 300

5 lun	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> kranz - brioches sfogliata - torta delle rose - olandesine - trecce - danesi saccottini - chiffari
6 mar	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> sfogliatelle napoletane - pastiera napoletana - cannoli siciliani - cassata siciliana
7 mer	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> pasta di zucchero - fiori pasta di zucchero - uso dell'aerografo - decorazioni in ghiaccia reale - creazione di stampi per decorazioni da cake design
8 gio	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> lievito madre (spiegazione e rinfreschi) - babà - panettone milanese - pandolce alto genovese - lagaccio
9 ven	ore 18.30 - 22.30 <b>corso cioccolateria:</b> tempera del cioccolato - i cremini tagliati a mano - il nocciolato - morbido al pistacchio - mandorlato all'arancio - inizio canditura arance
10 sab	ore 9.30 - 13.30 <b>corso focaccia:</b> cipolle - classica - pizza a trancio - farinata
12 lun	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> ostriche, farfalle, cardinali - caporali - amaretti Gavi - baci di Alassio - rotolo
13 mar	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> massa sigaretta - semifreddo con meringa all'italiana - torta fulvia - ganache montata - semifreddo a girella
14 mer	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> anicini - baci di dama - bavarese - bisquit joconde - cuori morbidi di cioccolato
15 gio	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> torta maddalena - monte bianco - bianco mangiare - torta di carote - torta alkazar
16 ven	ore 18.30 - 22.30 <b>corso cioccolateria:</b> la canditura degli agrumi - cioccolatini con ripieni cremosi a base sciroppo, base frutta secca - cuneesi
17 sab	ore 9.30 - 13.30 <b>corso torte:</b> foresta nera - torta 900 - saker torte - montebianco
18 dom	ore 10.00 - 13.00 <b>corso bimbi:</b> cioccolatini assortiti al latte fatti da voi!
19 lun	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> petit four - mezzelune alla mandorla - madeleine - meringaggio - cantucci - torta pavlova - meringa cotta all'italiana
20 mar	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> brioches - pesche - olandesine - trecce - veneziane - saccottini - chiffari - girelle - danesi - kran
21 mer	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> torta frangipane - plum cake - assabesi - viennesi - esse di frolla - nglisini
22 gio	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> pasta bigné ai crostacei - pasta sfoglia alla panna - tartellette al formaggio - fagottini salati scamorza e melanzane - torta frolla ai ceci con mou salato e arachidi
23 ven	ore 18.30 - 22.30 <b>corso cioccolateria:</b> boeri e preferiti - ripieni al fondant - tartufi - il pralinato - i "ferri vecchi"
24 sab	ore 9.30 - 13.30 <b>pasticceria salata:</b> pasta frolla salata - tartellette al formaggio con caprino, uovo e tartufo - profiteroles con crema di piselli e crema di mascarpone, semifreddo agli spinaci con bisquit morbido e mousse alla ricotta
25 dom	ore 10 - 13 <b>corso bambini:</b> torta a riccio con lavorazione del marzapane e pasta di zucchero
26 lun	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> decorazioni con ghiaccia reale per torte da cerimonia - decorazione torte su dummy - fiori in pasta di zucchero e ghiaccia reale - scritte
27 mar	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> macarones - torta scozzese - pasta sfoglia con burri esterni - - torta paradiso - torta ricotta e limone
28 mer	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> krapfen - ciambelle - lingue di gatto - donuts - massa sigaretta
29 giov	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> fiori in ghiaccia su stecco, carta, chiodo - pastigliaggio -decorazioni e stampistica per cake design - zucchero spongato - marzapane e uso aerografo
30 ven	ore 18.30 - 22.30 <b>corso cioccolateria:</b> praline con marzapane -con ripieno di gelatina - liquorini colati in amido e brillante - ripieni semisolidi a base ganache

## CORSI DICEMBRE

**Corso Bambini:** €25,00 a bambino inizio alle ore 10

**Corso Singolo:** € 70,00 materiali inclusi

**Corsi da 2 giornate:** € 120,00 materiali inclusi

**Corso pasticceria** da 60 ore (3 moduli da 20 ore per un totale di € 900)

**Corso pasticceria** breve da 20 ore al costo di € 300

## CORSI DICEMBRE

1 sab	ore 9.30 - 13.30 <b>corso pasticceria:</b> boule di crema di marron glaces in cioccolato al latte con semifreddo alla vaniglia e meringa e decorazioni in cioccolato - piccole delizie di frolla al pistacchio con bavarese di ricotta e gelee di noci
2 dom	ore 10.00 - 13.00 <b>corso bambini:</b> pandolce basso "baciccia" –pandolce basso con gocce di cioccolato e nocchie tostate
3 lun	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> brutti e buoni - frollini montati - muffin - panna cotta con gelatine - pandolce basso - strudel
mar 4	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> 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
5 mer	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> torta saker - torta sacripantina - torta di mele con frolla e spagna
6 gio	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> gelatine di frutta - ginevrine - torrone morbido - nocciolato e tempera del cioccolato - decorazioni in cioccolato - fiori in cioccolato
7 ven	ore 18.30 - 22.30 <b>corso cioccolateria:</b> decorazioni su marmo congelato - decorazione con prince - decorazione all'interno stampi praline e su acetato
10 lun	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> pasta brisee - salata - salatini assortiti semplici e farciti - panettone gastronomico
11 mar	ore 9.30 - 13.30 o 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> torta linzer - frollini linzer - pan di spagna alla frutta secca - sfogliavelo alla frutta
12 mer	ore 14.00 - 18.00 <b>corso natale in cioccolato:</b> creazione di elaborati natalizi - palline di natale - scatole in cioccolato - decalcomanie in cioccolato - piccoli presepi
12 mer	ore 18.30 - 22.30 <b>corso cioccolato:</b> creazione elaborati per dessert (a sfera forata, ad arco ecc) –lavorazione su alluminio, acetato e altre tecniche di decorazione
13 gio	ore 9.30 - 13.30 o ore 18.30 - 22.30 <b>corso pasticceria:</b> decorazioni in ghiaccia reale a cornetto - fiori in pasta di zucchero - decorazione torta trionfo su dummy
14 ven	ore 14.00 - 18.00 - 1° giornata <b>corso panettoni lievitati</b> con lievitazione naturale e con lievito di birra
14 ven	ore 18,30 - 22,30 <b>corso cioccolateria:</b> disegno a ricalco figure colorate per soggetti - effetto filigrana - creazione stampi in gelatina - nastri e coccarde
14 ven	ore 14.00 - 18.00 - 2° giornata <b>corso panettoni lievitati</b> con lievitazione naturale e con lievito di birra
16 dom	ore 10.00 - 13.00 <b>corso bimbi:</b> piccolo presepio in cioccolato con torroncini - carbone epifania e cioccolatini
17 lun	ore 18.30 - 22.30 <b>corso finger food salato:</b> 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
18 mar	ore 18.30 - 22.30 <b>corso cioccolato:</b> creazione scatole con effetto velluto, con serigrafie, con decorazioni natalizie
19 mer	ore 18.30 - 22.30 <b>corso cioccolateria:</b> soggetti da vetrina, curvatura del cioccolato - fiori e decorazioni in cioccolato - creazione di forme a tubo