

## CORSI FEBBRAIO

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

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

**Corsi 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

1 ven	Ore 9.30-13.30 <b>Corso Finger Food salato:</b> Pasta frolla salata, Tartellette al formaggio con caprino uovo e tartufo, Profiterolles con crema di piselli in salsa di mascarpone, Semifreddo salato agli spinaci con bisquit morbido e mousse alla ricotta
2 sab	Ore 9.30-13.30 <b>Corso croissant salati:</b> al pesto, curcuma, nero di seppia, pepe rosa, e tandoori masala con farciture varie
7 gio	Ore 14.00-18.00 <b>Corso focaccia:</b> di recco, Pizzata, Strudel, Sfogliavelo alla frutta
8 ven	Ore 9.30-13.30 <b>Corso Brioches:</b> Torta delle rose, Pesche, Olandesine, Trecce, Veneziane, Saccottini, Chiffari, Girelle, Danesi. Kranz
9 sab	Ore 9.30-13.30 <b>Corso Carnevale:</b> Bugie, Zeppole lievitate, Castagnole, Struffoli
10 dom	Ore 10.00-13.00 <b>Corso Bimbi:</b> Bugie, Zeppole lievitate, Castagnole e Struffoli
12 mar	Ore 9.30-13.30 oppure 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
14 gio	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 <b>Corso Pasticceria:</b> Torta mimosa, Torta delizia, Torta Foresta Nera, Torta tipo Panarello, Torta 900
16 sab	Ore 9.30-13.30 <b>Corso creme da farciture e daquoise:</b> mousseline, imperiale, diplomatica, chibuste, agli agrumi, al moscato, alla frutta
17 dom	Ore 10.00-13.00 <b>Corso Bimbi:</b> Brioches, Olandesine, Veneziane
18 lun	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
19 mar	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 <b>Corso Pasticceria:</b> Crema imperiale, Crema al msocato/brachetto, Crema agli agrumi, Crema di latte, Dulce de leche, Rotolo con serigrafia, Crema Zabajone
21 gio	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 <b>Corso Pasticceria:</b> Sfogliatelle napoletane, Pastiera napoletana, Cannoli siciliani, Cassata siciliana
23 sab	Ore 9.30-13.30 <b>Corso Finger Food salato:</b> Cucchiai con crema di cannellini e salmone affumicato, Crostino con branzino mantecato, Bicchierini alla crema di pesto, fagiolini e patate, Mousse di funghi, Insalata di mare agli agrumi, Caprese in bicchierino, Tartine di pane nero con creme e frutta, Insalata di Tropea datterini e bottarga
24 dom	Ore 10.00-13.00 <b>Corso Bimbi:</b> Cavolini con panna, Cigni, Profiteroles con salsa di cioccolato
25 lun	Ore 18.30-22.30 <b>Corso Cioccolateria:</b> Tempera del cioccolato, Cremini tagliati a mano, Nocciolato, Morbido al pistacchio, Mandorlato all'arancio, Inizio canditura arance
26 mar	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 <b>Corso Pasticceria:</b> Pinolate, Crostate con crema al limone e zenzero, Foité, Sbrisolona, Torta crostata con crema cotta all'ananas lamponi e cocco, Torta con croccante di mandorle e Kirsh
28 gio	Ore 18.30-22.30 <b>Corso Pasticceria:</b> Massa sigaretta, Semifreddo con meringa all'italiana, Torta fulvia, Ganache montata, Semifreddo a girella