

CORSI MARZO

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

4 lun	Ore 18.30-22.30 Corso Cioccolateria: Canditura degli agrumi, Cioccolatini con ripieni cremosi a base di sciroppo, base frutta secca, cuneesi
5 mar	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria: Torta maddalena, Monte bianco, Bianco mangiare, Torta di carote, Torta alkazar
7 gio	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria: Brioches, Pesche, Olandesine, Trecce, Veneziane, Saccottini, Chiffari, Girelle, Danesi, Kranz
8 ven	Ore 9.30-13.30 Corso focaccia: con le cipolle, classica, pizza a trancio, farinata
9 sab	Ore 9.30-13.30 Corso Pasta Sfoglia: Sfoglia al pepe, al basilico, alla panna, al vermouth, alla nocciola
11 lun	Ore 18.30-22.30 Corso Cioccolateria: Boeri e preferiti, Ripieni al fondant, Tartufi, Pralinato, "Ferri Vecchi", Fiori, Colombine e pulcini in ghiaccia reale in vista della Pasqua
12 mar	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria: 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
14 gio	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
15 ven	Ore 9.30-13.30 Corso torte da credenza: Maddalena, Colombo, Frangipane, Scozzese
16 sab	Ore 9.30-13.30 Corso Bavaresi: Panna cote in bicchierino con gelatine assortite, Zuccotto, Meringata in anello
17 dom	Ore 10.00-13.00 Corso Bimbi: Pizza al trancio, Focaccia di Recco, Pizzata
18 lun	Ore 9.30-13.30 Corso semifreddi moderni in anello e stampo con glasse a specchio
18 lun	Ore 18.30-22.30 Corso Cioccolateria: Praline con marzapane, con ripieno di gelatina, liquorini colati in amido e brillante, ripieni semisolidi a base ganache
19 mar	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria: Fiori in ghiaccia su stecco, carta, chiodo, Pastigliaggio, Decorazioni e tempistica per cake design, Zucchero spongato, marzapane e uso aerografo
21 gio	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria: Lievito madre (spiegazione e rinfreschi), Babà, Colomba, Pandolce alto genovese, Lagaccio
22 ven	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria: Seconda giornata lievitati, termine e cottura prodotti con lievito madre e lievito di birra
24 dom	Ore 10.00-13.00 Corso Bimbi: Macarons e marshmallow
25 lun	Ore 18.30-22.30 Corso Cioccolateria: Decorazioni su marmo congelato, Decorazione all'interno stampi praline, su acetato e all'interno di stampi pasquali
26 mar	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria: Decorazioni in ghiaccia reale a cornetto, Fiori in pasta di zucchero, Decorazione torta trionfo su dummy
28 mar	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria: Torta Linzer, Frollini linzer, Gelatine di frutta, Ginevrine
30 sab	Ore 9.30-14.30 Corso Focaccia: con patate e prosciutto, con le cipolle, classica, calzone