

CORSI APRILE

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 lun	Ore 18.30-22.30 Corso Cioccolateria: Disegno a ricalco figure colorate per soggetti, Creazione stampi in gelatina, Nastri e Coccarde
2 mar	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria: w della farina, Pan di Spagna, Crema pasticceria assortita, Sciroppo, Crema al burro, Farcitura e liscatura, Decorazione torta
4 gio	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
6 sab	Ore 9.30-13.30 Corso Cioccolateria: Le uova di Pasqua (<i>ogni corsista si porta via l'uovo da lui creato</i>)
7 dom	Ore 10.00-13.00 Corso Bimbi: Creare un simpatico gattino di cioccolato da semplici sfere e uova
8 lun	Ore 18.30-22.30 Corso Cioccolateria: Creazioni uova pasquali con effetto filigrana e velluro, Decorazione uova pasquali e soggetti, Decorazione con prince
9 mar	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria: Pasta bigné, Profiteroles, Eclair, Cavolini, Cigni, Paris Brest, Saint Honoré, Brasiliani
10 mer	Ore 18.30-22.30 Corso Cioccolateria: Soggetti pasquali (orsetto, coniglio, coccinella, gattino, pinguino, gufo)
11 gio	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
13 sab	Ore 9.30-13.30 Corso decorazione colomba pasquale con ghiaccia reale a cornetto e pasta di zucchero
15 lun	Ore 18.30-22.30 Corso Cioccolateria: Soggetti da vetrina, Curvatura del cioccolato, Fiori e decorazioni in cioccolato, Creazione di forme a tubo
16 mar	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria: Kranz, Brioches sfogliata, Torta delle rose, Olandesine, trece, Danesi, Saccottini, Chiffari
18 gio	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria: Pasta di zucchero, Fiori di pasta di zucchero, Uso dell'aerografo, Decorazioni in ghiaccia reale, Creazione di stampi per decorazioni da cake design