

CORSI MAGGIO

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

2 gio	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria: Ostriche, Farfalle, Cardinali, Caporali, Amaretti di gavi, Baci di Alassio, Rotolo
3 ven	Ore 9.30-13.30 Corso piccole Tartellette moderne con frutta, Ganache, Meringa all'italiana, Aspic di macedonia
4 sab	Ore 9.30-13.30 La primavera: Torta delizia, Torta mimosa, Delizie al limone, Semifreddo giardino di primavera
5 dom	Ore 10.00-13.00 Corso Bimbi per la prima colazione: Miniplumcake assortiti, Occhi di bue, Crostatine, Tortine morbide
6 lun	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria: Anicini, Baci di dama, Bavarese, Biquit joconde, Cuori morbidi di cioccolato
8 mer	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria: Petit four, Mezzelune alla mandorla, Madeleine, Meringaggio, Cantucci, Torta Pavlova, Meringa cotta all'italiana
12 dom	Ore 10.00-13.00 Corso Bimbi per la Festa della Mamma: Torta creata dai bambini con decorazioni per la Festa della Mamma
13 lun	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria: Torta Frangipane, Plum Cake, Assabesi, Viennesi, Esse di frolla, inglesini
15 mer	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria: Decorazioni con ghiaccia reale per torte da cerimonia, Decorazione torte su dummy, fiori in pasta di zucchero e ghiaccia reale, Scritte
16 gio	Ore 14.00-18.00 Corso piccoli semifreddi in bicchierino in versione moderna alla frutta e alle creme
17 ven	Ore 9.30-13.30 Corso fruttini in marzapane con uso dell'aerografo
18 sab	Ore 9.30-13.30 Corso Pasta Sfoglia: Al nero di seppia, Al pistacchio, Sfoglia rapida, Al formaggio
19 dom	Ore 10.00-13.00 Corso Bimbi: Torta millefoglie e Torta diplomatica
20 lun	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria: Krapfen, Ciambelle, Lingue di gatto, Donuts, Massa sigaretta
22 mer	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria: Brutti e buoni, Frollini montati, Muffin, panna cotta con gelatine, Pandolce basso, Strudel
25 sab	Ore 9.30-13.30 Corso Finger Food Salato: Sacchetti di peperoni farciti capperi e melanzane, Fagottini al radicchio e quartiolo 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
26 dom	Ore 10.00-13.00 Corso Bimbi: Semifreddi da passeggio glassati al cioccolato su stecco
27 lun	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria: Torta Saker, Torta sacripantina, Torta di mele con frolla e spagna
29 mer	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria: Pasta brisee salata, Salatini assortiti semplici e farciti, Panettone gastronomico