

CORSI GIUGNO

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

3 lun	Ore 9.30-13.30 Corso confetteria (1° giornata): Brillantati, Goccioline di rosolio, Caramelle fondant, Parisienne, Gommeose, Gelatine
4 mar	Ore 9.30-13.30 Corso confetteria (2° giornata): Locoum, Caramellati, Zollette, termine dei lavori imbastiti la prima giornata
5 mer	Ore 9.30-13.30 Corso croissant salati: Pepe rosa, Nero di seppia, Tandoori masala, Pesto, Prezzemolo
6 gio	Ore 18.30-22.30 Corso croissant salati: Pepe rosa, Nero di seppia, Tandoori masala, Pesto, Prezzemolo
7 ven	Ore 9.30-13.30 Corso Biscotteria: Viennesi, Macine, Frollini montati, Goccioline, Mescolanza Anicini
8 sab	Ore 9.30-13.30 Corso Brioches: Torta delle rose, Brioches, Veneziane, Trecce, Olandesine, Saccottini, Danesi
10 lun	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria la prima di 5 lezioni base: Spiegazione della forza della farina, Pan di Spagna, Crema pasticceria assortita, Sciroppo, Crema al burro, Farcitura, Lisciatura, Decorazione torta
11 mar	Ore 9.30-13.30 Corso semifreddi moderni in monoporzione con glassatura a specchio. Decorazioni in zucchero caramellato e inserti
13 gio	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso pasticceria: Pasta sfoglia, Torta millesfoglie, Torta diplomatica, Ssfogliatine, Girelle di sfoglia, Treccine, Fagottini di mela, Cannolini, Ventagli
14 ven	Ore 9.30-13.30 Corso decorazioni in ghiaccia reale: Scritte, Decorati, Dipinti, Stencil, Ricalco, Fiori e uso aerografo
15 sab	Ore 9.30-13.30 Corso Focaccia: Cipolle, Focaccia con le patate, Focaccia classica, Pizza a trancio
17 lun	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria: Pasta bigné, Profiteroles, Eclair, Cavolini, Cigni, Paris brest, Saint honoret, Brasiliani
18 mar	Ore 9.30-13.30 Corso finger food salato : 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
19 mer	Ore 18.30-22.30 Corso finger food salato : 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
20 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
21 ven	Ore 9.30-13.30 Corso pasta sfoglia: Sfoglia veloce, Sfoglia alla panna, Sfoglia alla nocciola, Sfoglia al cacao, Sfoglia al vermouth
22 sab	Ore 9.30-13.30 Corso torte estive: Torta scozzese, Torta delizia, Crostata alle mele con Spagna, Torta con lamponi, Crema e ananas, Sableè con albicocca, Mele saltate e arancia
24 lun	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria: Kranz, Brioches sfogliata, Torta delle rose, Olandesine, Trecce, Danesi, Saccottini, Chiffari
25 mar	Ore 9.30-13.30 Corso piccola pasticceria estiva: Aspic di frutta al moscato, Tartellette al cocco con curd al lime, Semifreddi su daquoise con glassa a specchio ed effetto velluto
26 mer	Ore 18.30-22.30 corso piccola pasticceria estiva: Aspic di frutta al moscato, Tartellette al cocco con curd al lime, Semifreddi su daquoise con glassa a specchio ed effetto velluto
27 gio	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso Pasticceria: Pasta di zucchero, Fiori pasta di zucchero, Uso dell'aerografo, Decorazioni in ghiaccia reale, Creazione di stampi per decorazioni da cake design
28 ven	Ore 9.30-13.30 Corso pasticceria: Semifreddo con pate a bombe, Zuccotto, Nappatura e inserti, Daquoise, Glassa a specchio, Semifreddo con prescinseua e gelatina al basilico
29 sab	Ore 9,30-13,30 Corso pasticceria: Macarones, Torta scozzese, Pasta sfoglia con burri esterni, Torta paradiso, Torta ricotta e limone

