

CORSI LUGLIO

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 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso di pasticceria: Ostriche, Farfalle Cardinali, Caporali, Amaretti di Gavi, Baci di Alassio, Rotolo |
| 2 mar | Ore 9.30-13.30 Corso piccole tartellette moderne con frutta, ganache, meringa all'italiana, aspic di macedonia |
| 3 mer | Ore 9.30-13.30 Corso piccoli semifreddi in bicchierino in versione moderna alla frutta e alle creme |
| 4 giov | Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso pasticceria: Anicini, Baci di dama, Bavarese, Bisquit joconde, Cuori morbidi di cioccolato |
| 5 ven | Ore 9.30-13.30 La primavera: Torta delizia, Torta mimosa, Delizie al limone, Semifreddo giardino di primavera |
| 6 sab | Ore 9.30-13.30 Corso semifreddi moderni in monoporzione con glassatura a specchio, decorazioni in zucchero caramellato e inserti |
| 8 lun | 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 |
| 9 mar | Ore 9.30-13.30 Corso Pasta sfoglia: al nero di seppia e al pistacchio, sfoglia rapida al formaggio |
| 10 mer | Ore 14.00-18.00 Corso decorazioni in ghiaccia reale: scritte, decori, dipinti, stencil, ricalco, fiori |
| 11 giov | Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso pasticceria: Torta frangipane, Plum Cake, Assabesi, Viennesi, Esse di frolla Inglesini |
| 12 ven | Ore 9.30-13.30 Corso fantasia di biscotti: Goccioline, Mezzelune alla mandorla, Macine, Linzer, Frollini montati al latte e al miele |
| 13 sab | 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 |
| 15 lun | 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 mar | Ore 9.30-13.30 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 |
| 18 giov | Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso pasticceria: Krapfen, Ciambelle, Lingue di gatto, Donuts, Massa sigaretta |
| 20 sab | Ore 9.30-13.30 Corso brioches: Torta delle rose, Olandesine, Saccottini al cioccolato, Trecce, Girelle, Veneziane, Pesche, Danesi |
| 22 lun | 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 |
| 23 mar | Ore 9.30-13.30 Marshmallow, Macarones, Krapfen |
| 25 giov | Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso pasticceria: Torta saker, Torta sacripantina, Torta di mele con frolla e spagna |
| 29 lun | Ore 9.30-13.30 Corso pasticceria: Pasta brisee salata, Salatini assortiti semplici e farciti, Panettone gastronomico |

