

CORSI NOVEMBRE 2019

Corso Singolo: € 70,00 materiali inclusi

Corso pasticceria completo € 900,00 materiali inclusi (si tratta di un corso completo composto da 15 lezioni da 4 ore per 60 ore totali. Il corso può essere suddiviso in moduli da 5 lezioni/20 ore al costo di € 300,00 a modulo)

4 lunedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 corso pasticceria: prima giornata lievitati lievito madre (spiegazione e rinfreschi) -babà-Panettone milanese-pandolce alto genovese-Pandoro
5 martedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 corso pasticceria: seconda giornata lievitati, termine e cottura prodotti con lievito madre e lievito birra
7 giovedì	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 sabato	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 Corso cioccolato: nocciolato-croccale-mandorlato all'arancia-morbido al pistacchio
11 Lunedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 corso pasticceria fiori in ghiaccia su stecco, carta, chiodo-pastigliaggio – decorazioni e stampistica per cake design-zucchero spongato- marzapane e uso aerografo
12 martedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 corso pasticceria: torta frangipane-plum cake- assabesi-viennesi-esse di frolla-inglesini
13 mercoledì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 corso pasticceria: torta linzer- frollini linzer- gelatine di frutta-ginevrine
14 giovedì	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 a cornetto
16 sabato	Ore 9.30-13.30 GiroTorte: Torta Fulvia-Torta 900-Torta Sacher-Torta Foresta Nera
18 lunedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 corso pasticceria: torta base frolla integrale, crema limone-zenzero e ananas, semifreddo vaniglia con inserto mirtillo e glassatura a specchio-ciambella a tre inserti con crumble e
19 martedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 corso pasticceria: krapfen-ciambelle-lingue di gatto-donuts-massa sigaretta
20 mercoledì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 corso cioccolateria: tempera del cioccolato-spiegazione delle varie fasi-conoscere la materia prima-cioccolatini pieni-tavolette assortite con frutta secca-cereali e frutta disidratata
21 giovedì	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 sabato	Ore 9.30-13.30 corso focaccia alle cipolle-focaccia di patate-focaccia con stracchino, patate e rosmarino-focaccia classica
25 lunedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 corso cioccolateria: tempera del cioccolato-i cremini tagliati a mano-il nocciolato-morbido al pistacchio-mandorlato all'arancio-inizio canditura arance
26 martedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 corso pasticceria: torta saker-torta sacripantina-torta di mele con frolla e spagna
27 mercoledì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 corso cioccolateria: la canditura degli agrumi-cioccolatini con ripieni cremosi a base sciroppo, base frutta secca, cuneesi
28 giovedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 corso pasticceria: pasta brisee salata-salatini assortiti semplici e facit panettone gastronomico

