

CORSI DICEMBRE 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)

2 lunedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 corso cioccolateria: praline con marzapane –con ripieno di gelatina-liquorini colati in amido e brillante-ripieni semisolidi a base ganache
5 martedì	Ore 9.30-13.30 corso sfoglia: sfoglia veloce-sfoglia alla nocciola-sfoglia alla panna-sfoglia al vermouth-sfoglia burri esterni
4 mercoledì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 corso cioccolateria: boeri e preferiti-ripieni al fondant-tartufi-il pralinato-i “ferri vecchi”-fiori su zucchero –cioccolato plastico
7 sabato	Ore 9.30-13.30 corso regali di natale: scatole in cioccolato con serigrafia-babbo natale in miniera-candele bugia in cioccolato
9 lunedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 corso cioccolateria: decorazioni su marmo congelato -decorazione all’interno stampi praline, su acetato per decorazioni di effetto
10 martedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 corso cioccolateria:disegno a ricalco figure colorate per soggetti -creazione stampi in gelatina-nastri e coccarde
12 giovedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 corso cioccolateria: soggetti da vetrina, curvatura del cioccolato-fiori e decorazioni in cioccolato-creazione di forme a tubo
14 sabato	Ore 9.30-13.30 ore 9,30-13,30 corso Natale: palline colorate-piccoli presepi-composizioni a tema natalizio-Centrotavola
16 lunedì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 corso cioccolato: creazione di piccoli soggetti per il natale-palline-candele bugie-babbo natale in miniera
18 mercoledì	Ore 9.30-13.30 oppure 18.30-22.30 corso cioccolato: scatole in cioccolato con effetto velluto, scatole con disegni su acetato



Massimo Migliaro Scuola di Pasticceria



www.scuolapasticceriagenova.it



massimomigliaro@yahoo.it



331.27.73.308