

CORSI OTTOBRE 2024

MONO LEZIONI € 80,00 materiali inclusi

Corso pasticceria 60 ORE € 950,00 ogni 15 lezioni

Corso pasticceria BREVE (5 lezioni) € 350,00

I corsi sono tutti pratici e i corsisti lavoreranno in prima persona. Chi fosse interessata/o a partecipare in qualsiasi giornata di corso del calendario, può partecipare iscrivendosi in quella giornata.

LE GIORNATE DI CORSO VERRANNO EFFETTUATE CON LA PRESENZA DI ALMENO 3 PARTECIPANTI

DATA	TIPO	ORA	COSA FAREMO
14 lun	PB	18.30 - 22.30	Corso pasticceria: W della farina-pan di spagna-crema pasticcera assortita-sciroppo-crema al burro-farcitura, lisciatura-decorazione torta
16 mer	PB	18.30 - 22.30	Corso pasticceria: pasta sfoglia-torta millesfoglie-torta diplomatica-sfogliatine-girelle di sfoglia-torcetti con uvetta-fagottini di mela-cannolini-ventagli
17 giov	CIOC	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 lun	PB	18.30 - 22.30	Corso pasticceria: kranz-brioche sfogliata-torta delle rose-olandesine-trecce-danesi - saccottini-chiffari
22 mart	CIOC	18.30 - 22.30	corso cioccolateria: la canditura degli agrumi-cioccolatini con ripieni cremosi a base sciroppo, base frutta secca, inizio lavorazione cuneesi
23 merc	PB	18.30 - 22.30	Corso pasticceria: pasta bignè-profiteroles-eclair-cavolini-cigni-paris brest-saint honoret-brasiliani-craquelin-
24 giov	CIOC	18.30 - 22.30	Corso pasticceria: finitura cuneesi-i cremini tagliati a mano-creazione cioccolato plastico bianco, colorato e fondente
28 lun	PB	18.30 - 22.30	Corso pasticceria: pasta frolla metodo classico e metodo sablé-canestrelli-canestrellini-occhi di bue-mulattini al rum-cobeletti-crostate-crostatine-torta sbriciolata
29 marc	CIOC	18.30 - 22.30	corso cioccolateria: boeri e preferiti-ripieni al fondant-tartufi-il pralinato-i "ferri vecchi"
30 merc	PB	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

- Le lezioni dei pacchetti possono essere anche non consecutive
- Una volta acquistati, i corsi non hanno scadenza
- Vuoi regalare un corso? Invia un messaggio al 3312773308 e ti invieremo un voucher regalo!
- Hai richieste per creare dei corsi personali o con argomenti di interesse, puoi richiederle tramite cell al 3312773308
- I corsi sono tutti pratici e i corsisti lavoreranno in prima persona. Chi fosse interessata/o a partecipare in qualsiasi giornata di corso del calendario, può partecipare iscrivendosi in quella giornata



I corsi sono tutti pratici e i corsisti lavoreranno in prima persona. Chi fosse interessata/o a partecipare in qualsiasi giornata di corso del calendario, può partecipare iscrivendosi in quella giornata.

CORSI NOVEMBRE/DICEMBRE 2024

MONO LEZIONI € 80,00 materiali inclusi

Corso pasticceria 60 ORE € 950,00 ogni 15 lezioni

Corso pasticceria BREVE (5 lezioni) € 350,00

LE GIORNATE DI CORSO VERRANNO EFFETTUATE CON LA PRESENZA DI ALMENO 3 PARTECIPANTI

Novembre

DATA	TIPO	ORA	COSA FAREMO
04 lun	PA	18.30 - 22.30	Corso pasticceria: torta saker-torta sacripantina-torta di mele con frolla e spagna-crema sacripante
06 merc	PB	18.30 - 22.30	Corso pasticceria: brutti e buoni-frollini montati a conchiglia-muffin-panna cotta con gelatine-pandolce basso-strudel
07 giov	CIOC	18.30 - 22.30	Corso pasticceria: decorazioni su marmo congelato –decorazione e creazione scatole in cioccolato con diverse tecniche
11 lun	PB	18.30 - 22.30	Corso pasticceria: ostriche, farfalle, cardinali-caporali-amaretti Gavi-baci di Alassio-petit four
13 merc	PB	18.30 - 22.30	Corso pasticceria: pasta brisee salata-barchette-salatini assortiti semplici e farciti-panettone gastronomico
14 giov	CIOC	18.30 - 22.30	Corso cioccolato: effetto filigrana e velluto, soggettistica natalizia, decorazione all'interno di stampi a semisfera-palline Natalizie
18 lun	PB	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-uso corretto della sac a poche-decorazioni e scritte a cornetto
20 merc	PB	18.30 - 22.30	Corso pasticceria: macarones - plum cake- assabesi-viennesi-esse di frolla-inglesini
21 giov	CIOC	18.30 - 22.30	Corso cioccolateria: soggetti da vetrina, curvatura del cioccolato-fiori e decorazioni in cioccolato-creazione di forme a tubo
25 lun	PB	18.30 - 22.30	corso pasticceria: 1° giornata di grandi lievitati-primi impasti di panettone milanese-pandoro-pandolce genovese alto
26 mart	PB	18.30 - 22.30	corso pasticceria: 2° giornata lievitati, termine e cottura prodotti con lievito madre e lievito birra-babà
28 gio	CIOC	18.30 - 22.30	corso cioccolateria: disegno a ricalco figure colorate per soggetti -creazione stampi in gelatina-nastri e coccarde

Dicembre

DATA	TIPO	ORA	COSA FAREMO
02 dic	PB	18.30 - 22.30	Corso pasticceria: Torta Frangipane-madeleine-meringaggio-cantucci-torta pavlova-meringa cotta all'italiana
03 mar	CIOC	18.30 - 22.30	Corso cioccolateria: progetto e creazione parti di piece da vetrina-Struttura in cioccolato portante - 1° lavorazione liquorini
05 giov	CIOC	18.30 - 22.30	Corso cioccolateria: finitura e decorazione struttura- conclusione lavorazione liquorini

- Le lezioni dei pacchetti possono essere anche non consecutive
- Una volta acquistati, i corsi non hanno scadenza
- Vuoi regalare un corso? Invia un messaggio al 3312773308 e ti invieremo un voucher regalo!
- Hai richieste per creare dei corsi personali o con argomenti di interesse, puoi richiederle tramite cell al 3312773308
- I corsi sono tutti pratici e i corsisti lavoreranno in prima persona. Chi fosse interessata/o a partecipare in qualsiasi giornata di corso del calendario, può partecipare iscrivendosi in quella giornata

