

DATA	TIPO	ORA	COSA FAREMO
18 gennaio sabato	OPEN DAY	10.00-16.00	OPEN DAY: corsi gratuiti di pasticceria e cioccolateria

DATA	TIPO	ORA	COSA FAREMO
29 gennaio mercoledì	PASTICCERIA	18,30-22,30	Corso pasticceria: w della farina-pan di spagna-crema pasticceria assortita-sciropo-crema al burro-farcitura, lisciatura-decorazione torta
04 febbraio martedì	PASTICCERIA	18.30-22.30	Corso pasticceria: pasta sfoglia-torta millesfoglie-torta diplomatica-sfogliatine-girelle di sfoglia-torcetti con uvetta-fagottini di mela-cannolini-ventagli
06 febbraio giovedì	PASTICCERIA	18.30-22.30	Corso pasticceria: pasta bigné-profiteroles-eclair-cavolini-cigni-paris brest-saint honoret-brasiliani-craquelin-crema zabajone
11 febbraio martedì	PASTICCERIA	18.30-22.30	Corso pasticceria: Quaresimali-Bugie-i Ravioli di Mandorla farciti e conditi-Uova al "tegamino" con croccante
13 febbraio giovedì	PASTICCERIA	18.30-22.30	Corso pasticceria: pasta frolla Sablè-canestrelli-canestrellini-occhi di bue-mulatini al rum-crema imperiale-cobeletti-crostate-crostatine
19 febbraio mercoledì	PASTICCERIA	18.30-22.30	Corso pasticceria: kranz-brioche sfogliata-torta delle rose-olandesine-trecce-danesi-saccottini-chiffari
25 febbraio martedì	PASTICCERIA	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-scritte a cornetto

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 almeno **3 persone**
- Una volta acquistati, i corsi non hanno scadenza
- Vuoi regalare un Corso? Invia un messaggio al 3312773308 e ti invieremo un voucher regalo!

COSTI CORSO CIOCCOLATERIA

Corso Cioccolateria 40 ore € 950,00
Corso Cioccolateria Breve (5 lezioni) € 475,00
Mono lezioni Cioccolateria € 95

COSTI CORSO PASTICCERIA

Corso Pasticceria 60 ore € 950,00
Corso Pasticceria BREVE (5 lezioni) € 350,00
Mono lezioni Pasticceria € 80 materiali inclusi



DATA	TIPO	ORA	COSA FAREMO
04 marzo martedì	PASTICCERIA	18.30-22.30	Baci di dama-bavarese-bisquit joconde-cuori morbidi di cioccolato-rotolo morbido farcito
06 marzo giovedì	PASTICCERIA	18.30-22.30	Torta frangipane-plum cake- assabesi-viennesi-esse di frolla-inglesini
11 marzo martedì	PASTICCERIA	18.30-22.30	Spiegazione e rinnovo lievito madre-Colombe con lievito madre-e con lievito di birra-columbe farcite e ricoperte
12 marzo mercoledì	PASTICCERIA	18.30-22.30	Lavorazione e secondo impasto-glassatura colombe-cottura-fine lavori del giorno precedente-Babà
13 marzo giovedì	CIOCCOLATO	18.30-22.30	Tempera del cioccolato-spiegazione delle varie fasi-conoscere la materia prima-cioccolatini pieni-tavolette assortite con frutta secca-cereali e frutta disidratata
17 marzo lunedì	CIOCCOLATO	18.30-22.30	Tempera del cioccolato-i cremini tagliati a mano-come fare le camicie per cioccolatini ripieni-ripieno con basi frutta secca-pralinatura di nocciole e mandorle
18 marzo martedì	PASTICCERIA	18.30-22.30	Macarones -madeleine-meringaggio-cantucci-torta pavlova-meringa cotta all'italiana
19 marzo mercoledì	CIOCCOLATO	18.30-22.30	Cioccolatini con ripieni cremosi a base sciroppo, a base ganache, cuneesi-trampatura di praline tagliate a mano (senza utilizzo di stampistica)
20 marzo giovedì	PASTICCERIA	18.30-22.30	Semifreddo con pate a bombe-sacripantina-daquoise-glassa a specchio-semifreddo con prescinsea e gelatina al basilico
24 marzo lunedì	CIOCCOLATO	18.30-22.30	Disegno a ricalco figure colorate per soggetti -creazione stampi in gelatina-disegni astratti su acetato per girotorte
25 marzo martedì	PASTICCERIA	18.30-22.30	Salatini assortiti semplici e farciti-panettone gastronomico
26 marzo mercoledì	CIOCCOLATO	18.30-22.30	Decorazione all'interno di stampi pasquali-creazione di motivi in rilievo-goffratura-effetto filigrana-cioccolato plastico
27 marzo giovedì	PASTICCERIA	18.30-22.30	Semifreddo Sangria-Semifreddo al Mojito-glassatura a specchio e inserti
31 marzo lunedì	CIOCCOLATO	18.30-22.30	Formatura, colaggio e sformatura uova pasquali-decorazione a cornetto-fiori e motivi pasquali in ghiaccia reale-uso dell'aerografo-fiori e decori su zucchero
02 aprile mercoledì	CIOCCOLATO	18.30-22.30	Creazione di soggetti di fantasia a tema pasquale-(topolino-orsetto- gattino-pinguino)
07 aprile lunedì	CIOCCOLATO	18.30-22.30	Lavorazione e decorazioni su marmo congelato-fiori in cioccolato-nastri e coccarde-composizione di piccoli soggetti pasquali
10 aprile giovedì	CIOCCOLATO	18.30-22.30	Pralineria stampata colorata-ripieni base fondant-i "ferri vecchi" – ripieni con marzapane e gelatine
14 aprile lunedì	CIOCCOLATO	18.30-22.30	Elaborati pasquali-pesci-alghe-fondi marini-ranocchie-uova sfumate a spruzzo

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 almeno **3 persone**
- Una volta acquistati, i corsi non hanno scadenza
- Vuoi regalare un Corso? Invia un messaggio al 3312773308 e ti invieremo un voucher regalo!

COSTI CORSO CIOCCOLATERIA

Corso Cioccolateria 40 ore € 950,00
Corso Cioccolateria Breve (5 lezioni) € 475,00
Mono lezioni Cioccolateria € 95

COSTI CORSO PASTICCERIA

Corso Pasticceria 60 ore € 950,00
Corso Pasticceria BREVE (5 lezioni) € 350,00
Mono lezioni Pasticceria € 80 materiali inclusi

