

# LA GRANDE PASTICCERIA A CASA TUA - corso intensivo

*corso propedeutico alla professione*

<b>Docenti:</b>	Nazzareno Lavini (pasticciere); Annikka Toni (cake designer) e Gian Luca Forino (pasticciere).
<b>Giorno:</b>	16 lezioni, dettagli nel programma.
<b>Data inizio corso:</b>	28/09/2021
<b>Data fine corso:</b>	17/12/2021
<b>Orario:</b>	16.00-20.00/21.00
<b>Costo:</b>	€ 1.400,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Molto più di un corso amatoriale! Questo corso è stato ideato per tutti gli appassionati che vogliono avvicinarsi al mondo della pasticceria e acquisirne le tecniche e i suoi segreti, ma anche per i professionisti della ristorazione che vogliono ampliare le proprie competenze. Sarà l'occasione per conoscere e studiare tutti gli ingredienti base della pasticceria per passare, man mano che si va avanti, alla formulazione di ricette e tecniche sempre più complesse. Sebbene sia inquadrato fra i corsi amatoriali, questo corso di 16 lezioni è stato studiato per fornire una disamina completa del mondo della pasticceria: partendo dalla realizzazione delle preparazioni di base come la pasta frolla e la crema pasticcera, si passerà alla realizzazione di torte classiche e moderne, pasticceria secca, lieviti dolci e salati, cioccolatini e pralineria, dolci al bicchiere, mousse, bavaresi, pasticceria moderna e decorazioni. Alla fine del percorso, gli allievi saranno chiamati a cimentarsi in una verifica finale, per mettere alla prova le competenze e le capacità acquisite. Il corso è rivolto a: - principianti appassionati che non hanno familiarità con la preparazione dei dolci ma desiderosi di acquisire una conoscenza approfondita della materia; - professionisti del mondo della ristorazione, quali personal chef, cake designers o cuochi, che vogliono colmare le

proprie lacune e migliorarsi nell'esecuzione. I maestri pasticceri Nazzareno Lavini e Gian Luca Forino e la bravissima cake design Annikka Toni saranno delle guide attente e disponibili che guideranno gli allievi lungo tutto il percorso di apprendimento. Con il loro aiuto la pasticceria non avrà più segreti.

Costo del corso € 1.147,54 + IVA

Il costo comprende:

- grembiule personalizzato con logo della scuola
- materie prime e di consumo
- dispensa con le ricette
- degustazione di quanto preparato ad ogni lezione
- attestato di frequenza al corso della scuola A Tavola con lo Chef

L'obiettivo principale di questo corso semi-professionale è quello di svelare i segreti della pasticceria nelle sue molteplici declinazioni: partendo da solide basi teoriche, gli allievi arriveranno alla preparazione di squisiti dolci che accontentano sia la vista che il palato. Alla fine del corso ogni allievo conoscerà bene le materie prime e ciò gli consentirà di realizzare in maniera autonoma ricette sia semplici che complesse, in chiave tradizionale e moderna. Non da ultimo, il livello avanzato del corso permetterà al professionista di integrare e completare la sua formazione, per poter proporre alla propria clientela un prodotto diversificato e di qualità.

Gli argomenti trattati riguardano la preparazione di diverse ricette e come superare le difficoltà nell'esecuzione, con la possibilità di interagire con grandi professionisti della pasticceria. Di seguito le ricette dei piatti che imparerete a realizzare:

1° lezione - martedì 28 settembre - orario 16.00-20.00:

**FROLLA**

- Pasta frolla
- Crema pasticceria
- Crostata confettura

- Torta della nonna

2° lezione - martedì 5 ottobre - orario 16.00-20.00:

BISCOTTERIA

- Meringhe
- Lingue di gatto
- Occhi di bue
- Frollini al burro

3° lezione - martedì 12 ottobre - orario 16.00-20.00:

PAN DI SPAGNA

- Pan di Spagna
- Bagna per torte
- Crema pasticcera
- Crema al cioccolato
- Mimosa
- Zuppa inglese meringata

4° lezione - martedì 19 ottobre - orario 16.00-20.00:

BIGNÈ

- Bignè
- Crema pasticcera
- Glassa per profiterole
- Profiterole
- Paris-Brest

5° lezione - martedì 26 ottobre - orario 16.00-20.00:

SFOGLIA

- Pasta sfoglia
- Crema pasticcera
- Millefoglie
- Ventaglietti

6° lezione - martedì 2 novembre - orario 16:00-21:00:

LIEVITI DOLCI

- Brioche con gocce di cioccolato
- Brioche veneziana (crema e zucchero in granella)

- Brioche con glassa di mandorle
- Bombe e ciambelle fritte
- Cornetti (dimostrativo)

7° lezione - mercoledì 10 novembre - orario 16.00-21.00:

LIEVITI SALATI

- Panettone gastronomico
- Bottoncini assortiti
- Panzerotti farciti
- Pizzette rosse con mozzarella
- Focaccine bianche assortite
- Croissant salati

8° lezione - mercoledì 17 novembre - orario 16.00-21.00:

IL CIOCCOLATO: CIOCCOLATINI E TORTE 1

- Biscotto Sacher
- Glassa di copertura
- Torta Sacher
- Caprese

9° lezione - giovedì 18 novembre - orario 16.00-21.00:

IL CIOCCOLATO: CIOCCOLATINI E TORTE 2

- Temperaggio dei cioccolati
- Cioccolatino ripieno con ganache alla nocciola
- Cioccolatino ripieno con ganache al pistacchio
- Cioccolatino ripieno con ganache fondente
- Gianduiotto artigianale

10° lezione - martedì 23 novembre - orario 16.00-21.00:

TORTE DA FORNO

- Frangipane alle mandorle
- Pasta frolla
- Massa croccante
- Torta di crema di mandorle e mele
- Crumble ricotta e pere

11° lezione - mercoledì 24 novembre - orario 16.00-21.00:

## TORTE DELLA TRADIZIONE

- Savoiaro
- Bagna al limoncello
- Crema al limoncello
- Delizia al limone
- Tiramisù

### 12° lezione - martedì 30 novembre - orario 16.00-21.00:

#### LA PASTICCERIA MODERNA 1

- Crema diplomatica allo zabaione
- Crema diplomatica al cioccolato
- Mousse alle fragole
- Cremoso al cioccolato bianco
- Glassa al cioccolato
- Biscotto morbido alla panna
- Bicchierino cioccolato fondente e zabaione
- Bicchierino cremoso bianco e fragole

### 13° lezione - mercoledì 1 dicembre - orario 16.00-21.00:

#### LA PASTICCERIA MODERNA 2

- Bavarese al cioccolato fondente
- Bavarese al cioccolato al latte
- Bavarese al cioccolato bianco
- Mousse al Philadelphia
- Biscotto al cioccolato
- Massa croccante
- Torta tre cioccolati
- Cheesecake frutti di bosco

### 14° lezione - martedì 14 dicembre - orario 16.00-21.00:

#### DECORAZIONI 1

- Preparazione ed utilizzo della ghiaccia reale
- Preparazione del "cornetto"
- Uso della sac à poche
- Realizzazione di motivi decorativi
- Scritte e decorazioni in cioccolato

15° lezione - mercoledì 15 dicembre - orario 16.00-21.00:

## DECORAZIONI 2

- La pasta di zucchero per il rivestimento delle torte
- Gli strumenti idonei
- Stampi in silicone e a espulsione
- I coloranti
- Decorazione a mano libera
- Fiocchi e drappaggi

16° lezione - venerdì 17 dicembre:

- Esame finale

L'esame finale è svolto davanti ad una commissione composta da professionisti del settore e dai docenti del corso.

Al termine del corso e dopo aver superato l'esame finale, l'alunno riceverà:

- attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef