

LA GRANDE PASTICCERIA A CASA TUA - livello avanzato

corso semiprofessionale

Docenti:	Nazzareno Lavini (pasticciere); Annikka Toni (cake designer) e Gian Luca Forino (pasticciere).
Giorno:	10 lezioni, dettagli nel programma.
Data inizio corso:	10/11/2021
Data fine corso:	07/12/2021
Orario:	16.00-21.00
Costo:	€ 1.100,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Questo corso, ideato e realizzato a sei mani dai bravissimi pastry chef Nazzareno Lavini e Gian Luca Forino e dalla nostra cake design Annikka Toni, è la naturale prosecuzione dell'omonimo corso, livello base. Il percorso avanzato nasce dalla richiesta di tantissimi allievi del primo livello che, nel tempo, hanno espresso il desiderio di apprendere sempre di più sul dolce mondo della pasticceria. Il corso è quindi rivolto: - agli amanti della pasticceria che hanno già partecipato al livello base o che hanno già maturato quella giusta esperienza, anche casalinga, e che vogliono approfondire le loro conoscenze; - ai professionisti quali personal chef, cake design o cuochi che desiderano incrementare, in poco tempo, le loro competenze in questo specifico settore e poter così offrire una maggiore qualità e diversificazione di prodotti. Come di consueto i nostri docenti accompagneranno gli allievi, passo dopo passo, alla scoperta di un programma articolato, che vi invitiamo a leggere fino alla fine. Il corso è composto da 10 lezioni pratiche, supportate da fondamentali basi teoriche. La professionalità dei nostri docenti conferirà ad ogni lezione quel valore aggiunto essenziale che da 30 anni la nostra clientela ci riconosce. I temi affrontati spaziano dalla pasticceria salata (immancabile su un buffet di festa) alle torte "evergreen", passando per il goloso

mondo del cioccolato (sia nella versione cioccolateria, sia come ingrediente fondamentale di torte), dei dolci al cucchiaio e delle torte moderne. Chiudono il corso due splendide lezioni sulle tecniche di decorazione con la pasta di zucchero e ghiaccia reale (cake design). Questo corso, proprio per la sua impostazione semi-professionale, termina con una giornata di verifica finale a coronamento di un percorso di crescita.

Costo del corso € 901,64 + 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

Il corso si pone come obiettivo principale quello di ampliare le conoscenze teoriche e pratiche degli allievi in modo che possano offrire prodotti di qualità, sia nel rispetto della tradizione che in chiave moderna.

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 - mercoledì 10 novembre:

LIEVITI SALATI

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

2° lezione - mercoledì 17 novembre:

IL CIOCCOLATO: CIOCCOLATINI E TORTE 1

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

3° lezione - giovedì 18 novembre:

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

4° lezione - martedì 23 novembre:

TORTE DA FORNO

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

5° lezione - mercoledì 24 novembre:

TORTE DELLA TRADIZIONE

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

6° lezione - martedì 30 novembre:

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

7° lezione - mercoledì 1 dicembre:

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

8° lezione - martedì 14 dicembre:

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

9° lezione - mercoledì 15 dicembre:

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

10° 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