



LA GRANDE PASTICCERIA A CASA TUA - 2° LIVELLO

DESCRIZIONE

Il corso e' rivolto a tutti coloro che hanno frequentato il corso base del pasticciere Nazzareno Lavini o che hanno delle buone basi di pasticceria amatoriale. Lo chef rielaborerà in chiave moderna e innovativa delle preparazioni classiche da proporre in vari momenti della giornata.



Costo del corso € 360,00 — IVA esente (grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio). Costo singola lezione €100,00.

Il costo comprende:

- grembiule in TNT
- materie prime e di consumo
- dispensa con le ricette
- degustazione finale di quanto preparato
- attestato di partecipazione

In queste lezioni pratiche riuscirete, sotto la guida attenta del docente, a realizzare preparazioni complesse con all'interno una serie di tecniche avanzate.

Di seguito le ricette che imparerete a realizzare durante le 4 lezioni.

Prima lezione - 14 novembre:

TORTE PAUSA RELAX

- Crumble di ricotta e pere al caramellate
- Crostata al cioccolato e cremoso arancia

Seconda lezione - 21 novembre:

TORTE MODERNE

- Torta Tiramisù classico e moderno
- Mousse al cioccolato al latte gelè al mandarino ganache montata al pralinato

Terza lezione - 28 novembre:

SNACK DEL POMERIGGIO

- Vortice al cioccolato fondente e cremoso allo yogurt
- Barretta alla mandorla, caramello mou e cremoso al latte

Quarta lezione - 5 dicembre:

BICCHIERINO DELLA SERA



- Mousse ai mirtilli massa croccante, cremoso al Philadelphia e frutti di bosco
- Cremoso al cioccolato al latte, mango a cubetti e cremoso montato al cioccolato bianco

Al termine del corso è rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef.

