

LA GRANDE PASTICCERIA A CASA TUA - livello base

Lezione a tema

Docenti:	Gian Luca Forino (pasticciere)
Giorno:	sabato, 6 lezioni.
Data inizio corso:	02/10/2021
Data fine corso:	06/11/2021
Orario:	9.00-13.00
Costo:	€ 450,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Un corso amatoriale che vede come protagonisti i grandi classici della pasticceria, con un docente d'eccezione che accompagnerà gli allievi passo dopo passo alla scoperta di torte, cannoli, cioccolatini e lieviti dolci e salati. Un programma fitto e molto articolato, che vi invitiamo a leggere fino alla fine. Se siete appassionati di dolci, buongustai, curiosi e desiderosi di perfezionare molte delle vostre ricette, questo è il corso giusto che fa per voi! Il corso è composto da 6 lezioni pratiche, supportate da fondamentali basi teoriche. La professionalità del docente darà quel valore aggiunto essenziale per chi nutre la passione per i dolci e la pasticceria.

Costo del corso € 450,00

Il costo comprende:

- attestato di partecipazione
- materie prime e di consumo
- dispensa

- fornitura di grembiule in TNT
- degustazione finale

Acquisire le conoscenze utili alla preparazione di dolci tradizionali e non solo, suddivisi nelle seguenti aree: frolla, biscotteria, pan di Spagna, bignè, sfoglia, lieviti dolci.

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

Prima lezione - sabato 2 ottobre:

FROLLA

- Pasta frolla
- Crema pasticceria
- Crostata confettura
- Torta della nonna

Seconda lezione - sabato 9 ottobre:

BISCOTTERIA

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

Terza lezione - sabato 16 ottobre:

PAN DI SPAGNA

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

Quarta lezione - sabato 23 ottobre:

BIGNÈ

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

Quinta lezione - sabato 30 ottobre:

SFOGLIA

- Pasta sfoglia
- Crema pasticcera
- Millefoglie
- Ventaglietti

Sesta lezione - sabato 6 novembre:

LIEVITI DOLCI - orario 9-14

- Brioche con gocce di cioccolato
- Brioche veneziana (crema e zucchero in granella)
- Brioche con glassa di mandorle
- Bombe e ciambelle fritte
- Cornetti (dimostrativo)

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