

# LE CROSTATE E LA BISCOTTERIA

*Corso base*

<b>Docenti:</b>	Nazzareno Lavini (pasticciere)
<b>Giorno:</b>	martedì
<b>Data inizio corso:</b>	15/10/2024
<b>Data fine corso:</b>	15/10/2024
<b>Orario:</b>	16.00-20.00
<b>Costo:</b>	€ 90,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Un corso su **crostate e biscotti** interamente pratico, in cui avrai l'opportunità di immergerti a fondo nel sofisticato mondo delle paste frolle e delle farciture, imparando a creare dei prodotti che si distinguono per una base incredibilmente croccante e friabile, arricchite da un gusto irresistibile che conquisterà ogni palato.

Sotto la guida esperta del rinomato pasticcere **Nazzareno Lavini**, acquisirai competenze fondamentali per dosare gli ingredienti con precisione, affinerai le tue tecniche di base, sarai introdotto anche alla versatilità di crostate e biscotti e di come questi possano essere adattati per ogni occasione. Durante il corso, esplorerai diverse varianti di pasta frolla, scoprendo come le piccole modifiche agli ingredienti e ai tempi di cottura influenzino il prodotto finale. Il corso si concluderà con la **degustazione dei prodotti preparati**, durante la quale potrete assaporare le vostre creazioni, in un momento conviviale che rappresenta l'occasione perfetta per fare domande, ottenere feedback e condividere impressioni e curiosità, arricchendo così ulteriormente la vostra esperienza di apprendimento.

Il corso verrà attivato al raggiungimento di un numero minimo di iscritti.

Costo del corso € 73,78 + IVA

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule in TNT
- degustazione finale.

Gli **obiettivi** del corso sono:

- imparare a padroneggiare le tecniche di base per preparare una pasta frolla perfetta. Questo include il corretto dosaggio e miscelazione degli ingredienti, il trattamento della pasta per garantire la massima friabilità e croccantezza, e i tempi di riposo e cottura ottimali;
- sviluppare la capacità di bilanciare sapori e texture nella creazione di crostate e biscotti, in modo da ottenere un prodotto finale equilibrato e invitante;
- esplorare una varietà di farciture, dalla classica confettura a combinazioni più creative, e imparare come la scelta della farcitura influisce sulla struttura e il sapore della crostata;
- incentivare i partecipanti ad esprimere la loro creatività nella presentazione, tramite l'apprendimento di tecniche di decorazione per rendere crostate e biscotti visivamente attraenti;
- scoprire, grazie alle indicazioni di un esperto pasticciere, quali sono gli errori più comuni da evitare, nonché i segreti e le accortezze per rendere le tue crostate e i tuoi biscotti belli da vedere e ottimi da gustare;
- fornire l'opportunità di interagire con un esperto del settore per domande e feedback durante la lezione e la degustazione finale.

Di seguito le ricette che imparerai a realizzare:

- Crostata albicocche
- Torta della nonna
- Occhi di bue
- Frollini al burro
- Cookies al cioccolato

Al termine della lezione verrà rilasciato l'attestato di partecipazione in formato PDF della scuola A Tavola con lo Chef.