

LA GRANDE PASTICCERIA A CASA TUA DI NAZZARENO LAVINI

Lezione a tema

Docenti:	Nazzareno Lavini (pasticciere)
Giorno:	giovedì, 6 lezioni.
Data inizio corso:	05/10/2023
Data fine corso:	16/11/2023
Orario:	16.00-20.00
Costo:	€ 500,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Un corso amatoriale che vede come protagonisti i grandi classici della pasticceria, con un docente d'eccezione, il pasticcere **Nazzareno Lavini**, che accompagnerà gli allievi passo dopo passo alla scoperta di torte da credenza, biscotti, torte classiche, lieviti dolci. 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.

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

Costo del corso € 409,84 + IVA

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 - giovedì 5 ottobre:

LA FROLLA

- La pasta frolla
- Torta di ricotta con pere e cioccolato
- Crostata classica di confettura

Seconda lezione - giovedì 12 ottobre:

I BISCOTTI

- Frollini al burro
- Occhi di bue
- Dischetti morbidi all'uvetta
- Tozzetti
- Lingue di gatto

Terza lezione - giovedì 19 ottobre:

IL PAN DI SPAGNA

- Pan di spagna
- Crema pasticceria
- Crema pasticceria al cioccolato

- Zuppa inglese meringata
- Mimosa

Quarta lezione - giovedì 26 ottobre:

I BIGNÈ

- Bignè
- Crema pasticcera
- Glassa al cioccolato
- Profiterole
- Granatine con panna

Quinta lezione - giovedì 9 novembre:

LA SFOGLIA

- Pasta sfoglia
- Crema pasticcera al marsala
- Millefoglie con crema allo zabaione e gocce di cioccolato
- Nastrini di sfoglia

Sesta lezione - giovedì 16 novembre:

I LIEVITI - orario 16.00-21.00

- Brioche con gocce di cioccolato
- Veneziana con crema pasticcera
- Buondì
- Bombe fritte con crema pasticcera
- Ciambelle fritte

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