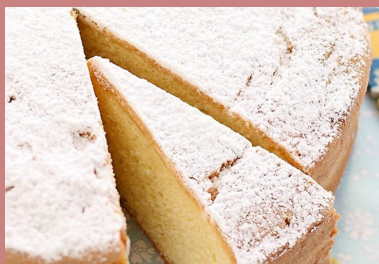


CORSO DI PASTICCERIA

CORSO BASE DI
AVVICINAMENTO AL
MONDO DELLA
PASTICCERIA

RILASCIO DI
CERTIFICATO DI
FREQUENZA ARTS
SERVICE APS
FORMAZIONE
(NO ESAME FINALE)





DURATA:

20 ore
(5 incontri da
4 ore)
dalle 16.00 alle 20.00

FREQUENZA:

1 volta
a settimana

SEDE:

Via Lugano, 25,
Ronago (CO) -
Parco comunale di
Villa Raschi

**QUOTA DI
PARTECIPAZIONE:**

120,00 €
(+ 60,00 € quota
associativa annuale)

LEZIONE	ARGOMENTO	DATA
1	La pasta frolla	06/05/2021
2	La pâte a choux e le creme	13/05/2021
3	Il pan di spagna	20/05/2021
4	Dolci al cucchiaino	27/05/2021
5	Dolci senza glutine	03/06/2021

LEZIONE 1: Realizzazione di torte a base di pasta frolla in versione moderna:

- Crostata ai lamponi in versione moderna
- Biscotteria varia
- Frolla Ovis
- Frolla montata

LEZIONE 2: Realizzazione di dolci a base di pasta bigné (Paris Brest, éclair e bigné, profiterole):

- Pâte a choux
- Crema mousseline alla nocciola (Paris Brest)
- Crema diplomatica (Eclair e bigné)
- Crema chantilly e glassa per profiterole

LEZIONE 3: Realizzazione di torte farcite a base di pan di spagna (Foresta Nera):

- Pan di spagna al cacao

- Bagna
- Chantilly al maraschino
- Decoro

LEZIONE 4: Realizzazione di dolci al cucchiaino da proporre come fine pasto:

- Mousse al cioccolato e salsa ai lamponi
- Panna cotta al caffè e whisky con banane e
- Crumble al riso soffiato
- Cremoso alla ricotta con crumble al grano
- Saraceno e arance

LEZIONE 5: Realizzazione di dolci monoporzione senza glutine (Foresta Nera in versione moderna):

- Monoporzione di Foresta Nera senza glutine rivisitata in chiave moderna

ARTS SERVICE APS

"ASSOCIAZIONE PER LA RICERCA DELLE TRADIZIONI, LO SVILUPPO E LA CRESCITA DI GIOVANI TALENTI IN SALA E BAR"

Info@artsservice.it

+39 348 511 7201

www.artsservice.it

Instagram: ARTS service

sede legale: Via Lugano, 25, Ronago (Como) - Parco comunale di Villa Raschi