

TORTE SALATE CHE PASSIONE!!!

Un corso dedicato a tutti coloro che amano coccolare i propri cari con 'deliziosi soufflé', delicate quiche o una stuzzicante crostata salata di verdure. Al termine del corso i partecipanti avranno acquisito le capacità per poter realizzare in piena autonomia a casa propria qualsiasi torta salata utilizzando gli ingredienti preferiti.

DURATA	3 incontri
FREQUENZA	Una volta alla settimana
DATE	Da stabilire
ORARIO	19,30 -22,30
COSTO	135 euro
1 Lezione	Torta salata al prosciutto su base morbida al formaggio Torta salata di verdure di stagione Crostata salata
2 Lezione	Quiche pere, gorgonzola e noci Quiche classica Quiche di gamberetti con verdure croccanti
3 Lezione	Soufflé classico Soufflé con patate, scamorza e pancetta Soufflé di patate e radicchio rosso



PASTICCERIA IMPASTI BASE 1° Parte

Uova, latte, burro, zucchero e farina. L'abc della pasticceria!

Mescola i prodotti, dosa gli ingredienti, impara le basi e poi lascia andare la tua fantasia...

9 ore per imparare a dare lo sfogo alla tua creatività!

Non perdere l'occasione di stupire i tuoi bambini a merenda, i tuoi ospiti a cena, i tuoi amici nei picnic estivi!

DURATA	3 incontri
FREQUENZA	Una volta alla settimana
DATE	Da stabilire
ORARIO	19,30-22.30
COSTO	135 euro
1 Lezione	Pan di Spagna : tecniche e trucchi Torta mimosa con crema al limone
2 Lezione	Pasta Choux: tutti i segreti per bignè perfetti Bigne' farciti con crema al cioccolato e crema all'arancia
3 Lezione	Pasta sfoglia Millefoglie classico



PASTICCERIA IMPASTI BASE 2° Parte

- Modulo Frolle-

Uova, latte, burro, zucchero e farina. L'abc della pasticceria!

Mescola i prodotti, dosa gli ingredienti, impara le basi e poi lascia andare la tua fantasia...

9 ore per imparare a dare lo sfogo alla tua creatività!

DURATA	3 incontri
FREQUENZA	Una volta alla settimana
DATE	Da stabilire
ORARIO	19,30-22,30
COSTO	135 euro
1 Lezione	Pasta frolla classica : Torta della nonna Pasta frolla sbriciolata: Sbriciolata con crema e mele
2 Lezione	Pasta frolla montata : frollini alla vaniglia Pasta frolla montata al cacao : Assabesi
3 Lezione	Biscotteria da te' Pasta frolla ovis mollis (tuorli sodi)



PASTICCERIA SALATA

sembra quasi una contraddizione, ma non lo e'... in effetti è il ramo meno conosciuto e anche meno esplorato della pasticceria che si occupa della realizzazione di proposte originali e curiose per snack, salatini e tanto altro

DURATA	3 incontri
FREQUENZA	Una volta alla settimana
DATE	Da stabilire
ORARIO	19,30-22,30
COSTO	135 euro
1 Lezione	Frollini di grana, cantuccini salati, grissini alla pizzaiola con mousse al formaggio
2 Lezione	Bigne' con crema allo stracchino, cheesecake allo stracchino e bresaola
3 Lezione	Plumcake con zafferano, piselli e prosciutto cotto, muffin con feta, pomodorini e peperoni bocconcini ai funghi

