

## Corso Torte del Momento: Cream tart e la Nude cake

Pronti a cavalcare le mode del momento?

La **cream tart** e la **nude cake** sono le torte ad oggi più richieste per matrimoni e compleanni, con il loro appeal fresco ed i loro colori pastello sono davvero l'ultima tendenza.

Per prepararle i passaggi sono pochi ma delicatissimi, e serve un docente esperto per carpire tutti i segreti per fare un figurone con parenti ed amici!

Nel corso affronteremo tutte le fasi di creazione delle due torte:

- Creazione delle basi
- Creazione delle creme e delle farciture
- Costruzione e decorazione



Et voilà.. pronte per stupire i tuoi ospiti!

**Durata corso: 3 ore Costo corso : 75 euro**

**Min. 4 partecipanti Max 8**

## Le torte variegata

Tanti dolci dal doppio colore e doppio sapore.

L'effetto dei **dolci bicolor, ovvero dolci dal doppio colore**, è sorprendente! Non solo si assicura al nostro prodotto finale un **doppio gusto** ma il **risultato è coloratissimo** e non passa certo inosservato!

- Plumcake dal cuore al cioccolato
- La ciambella zebrata
- Torta variegata ai frutti di bosco

**Durata corso: 3 ore Costo corso : 75 euro**

**Min. 4 partecipanti Max 8**



## Torte al cioccolato

Nel **corso di pasticceria "Torte al cioccolato"** imparerete a preparare un classico della pasticceria mondiale: **la Sacher Torte**. Oltre alla preparazione della **torta**, imparerete a decorare eleganti ghirigori di scrittura sulla torta stella con la tecnica del conetto di carta forno.

Ma non finisce qui! Insieme alla sacher torte imparerete anche a preparare delle mini capresi. La **Torta Caprese** è un dolce partenopeo tipico dell'Isola di Capri con cioccolato fondente e mandorle, dalla consistenza morbidissima.



**Durata corso: 3 ore Costo corso : 75 euro**

**Min. 4 partecipanti Max 8**

## **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. Sotto la mia guida imparerete a realizzare tante bontà salate

quiche lorraine

torta salata con verdure a spirale

soufflé' al formaggio



**Durata corso: 3 ore Costo corso : 75 euro**

**Min. 4 partecipanti Max 8**

## La pasta fresca

*Nel corso di cucina sulla pasta*, parleremo come la **pasta fresca** è sinonimo di italianità e ci contraddistingue in tutto il mondo. Realizzarla a casa può dare grande soddisfazione, oltre a consentire di personalizzarla secondo i propri gusti. Largo quindi a matterelli, **uova** e **farina**, per capire i segreti del mestiere ed ottenere una straordinaria pasta fresca.

### Le Ricette:

- Impasti per la pasta fatta in casa
- Paste della tradizione: i ravioli, gli gnudi, i tortellacci
- Le farine speciali: farina di castagne, farina di piselli e cacao



**Durata corso: 3 ore Costo corso : 75 euro**

**Min. 4 partecipanti Max 6**

## **I Sughhi per la pasta:**

una lezione incentrata sui diversi modi di condire uno dei piatti piu' amati da noi italiano ...la pasta

Puttanesca

Amatriciana bianca

Pasta alla Norma

Sugo bianco di cinta senese

**Durata corso: 3 ore Costo corso : 75 euro**

**Min. 4 partecipanti Max 8**

