

Corso di Pasticceria

Tecniche e ricette di Luca Montersino

La Pasticceria Italiana

Il progetto nasce dalla passione per la cucina coltivata in oltre vent'anni di esperienza professionale e amatoriale.

Il piacere dei sapori e la voglia di condividere le nostre esperienze hanno dato il via ad una serie di corsi e di iniziative legate al mondo della gastronomia. La nostra conoscenza e la vostra creatività troveranno il loro momento di unione attraverso le attività, la formazione e la consulenza.

Il piacere dei sapori e la voglia di condividere le nostre esperienze hanno dato il via ad una serie di corsi e di iniziative legate al mondo della gastronomia. La nostra conoscenza e la vostra creatività troveranno il loro momento di unione attraverso le attività, la formazione e la consulenza.



Lapasticceriaitaliana.it in collaborazione con Scuola dei Sapori presenta un nuovo corso dedicato alla Pasticceria Moderna.

Le basi della pasticceria declinate in sessioni monotematiche per scoprire tutti i segreti e realizzare dolci di ogni tipo e per ogni circostanza.

Gli impasti base, le varianti, le composizioni e le decorazioni per stupire e soddisfare la vostra voglia di golosità.

Il corso si basa su tecniche e ricette di **Luca Montersino**. Docente Roberto Puma.

Sessioni	Data	Ore	Prezzo
Materie prime in pasticceria	25 settembre - dalle 10.00 alle 13.00	3	160,00 € - 130,00 €
Pan di Spagna e le sue varianti	25 settembre - dalle 14.00 alle 17.00	3	160,00 € - 130,00 €
Pasta Frolla e le sue varianti	2 ottobre - dalle 10.00 alle 13.00	3	160,00 € - 130,00 €
Pate a Choux	2 ottobre - dalle 14.00 alle 17.00	3	160,00 € - 130,00 €
Lievitati (Babà, pasta brioche , etc.)	9 ottobre - dalle 10.00 alle 13.00	3	160,00 € - 130,00 €
Crema pasticcera e creme base	9 ottobre - dalle 14.00 alle 17.00	3	160,00 € - 130,00 €
Meringhe e varianti	16 ottobre - dalle 10.00 alle 13.00	3	160,00 € - 130,00 €
Cioccolato in pasticceria	16 ottobre - dalle 14.00 alle 17.00	3	160,00 € - 130,00 €
Torte moderne	30 ottobre - dalle 10.00 alle 13.00	3	160,00 € - 130,00 €
Pasticceria Mignon	30 ottobre - dalle 14.00 alle 17.00	3	160,00 € - 130,00 €
Semifreddi	6 novembre - dalle 10.00 alle 13.00	3	160,00 € - 130,00 €
Impasti e basi per decorare	6 novembre - dalle 14.00 alle 17.00	3	160,00 € - 130,00 €

Il corso teorico/pratico avranno luogo con un massimo di 4 partecipanti. Il prezzo si intendono IVA compresa.

Le sessioni possono essere prenotate per la giornata singola. E' consigliata la partecipazione alla prima sessione "Materie prime in pasticceria" come fase propedeutica per le successive.

Per tutti gli interessati abbiamo applicato il prezzo speciale di **130,00 €** a modulo rispetto al prezzo di listino di 160,00 €. Per iscrizioni ad almeno tre moduli in omaggio la divisa da Pastry Chef.

Prezzo speciale per chi si iscrive al corso completo = 1.290,00 €.

Il prezzo comprende:

- Materiale didattico
- Grembiule
- Ingredienti per le preparazioni
- Attestato di partecipazione



Scuola dei Sapori Sas
P.I. 03344020163 - REA 370211

Sede Operativa: Via Mazzini 15/e
24047 Treviglio BG

Telefono: 0363-67.30.85
340-67.62.787

info@scuoladeisapori.it
www.scuoladeisapori.it

