



CORSO DI PASTICCERIA BASE

LA PASTICCERIA CLASSICA ED I GRANDI CLASSICI RIVISITATI

**Giovedì 23 - 30 Gennaio e 6 - 13 - 20 Febbraio 2025
dalle ore 19:00 alle ore 22:00**

Verranno trattati tutti i principali argomenti della pasticceria tradizionale e della panificazione, tutto rivisto in una chiave moderna, volta a semplificare i passaggi e organizzare al meglio i tempi di preparazione.

PUNTI DI FORZA: Laboratorio con attrezzatura all'avanguardia, lavoro pratico di gruppo, materiale multimediale e divisa professionale.

A CHI È RIVOLTO

Tutti coloro che vogliono imparare o perfezionarsi nel settore della pasticceria, acquisire nuove tecniche e comprendere gli aspetti organizzativi di un mestiere affascinante. Il corso sarà pratico e tratterà ad ogni incontro un argomento principale in cui i partecipanti, divisi per gruppi, saranno invitati a mettere "le mani in pasta".

Non è assolutamente indispensabile avere esperienze pregresse nel settore, non abbiate paura di mettervi in gioco!

IL TEMA DEGLI INCONTRI

Frolle di base

Masse montate e le creme

La pasta sfoglia

La pasta Choux

I lievitati

PER ISCRIZIONI

rivolgersi presso la segreteria

Viale Maifreni, 13 - 46043 Castiglione delle Stiviere (MN)

Tel. 0376 638463 - ☎ 3783018848 - Fino ad esaurimento posti disponibili