

Corso di Pasticceria

DALLE **BASI** ALLE **TECNICHE** DELLA PASTICCERIA MODERNA

CORSO TEORICO E PRATICO IN 6 LEZIONI

WEEKEND 1 | 10-11.10.26

Sabato

- I vari ingredienti della pasticceria e le loro caratteristiche
- Il Pan di Spagna
- La Crema da cottura
- La frolla

Domenica

- I bignè
- Composizione della crostata
- Cottura
- Decorazione della torta

WEEKEND 2 | 17-18.10.26

Sabato

- L'impasto della Pasta Sfoglia
- La crema
- Le masse montate
- I Plum Cake

Domenica

- Sfogliatura e formatura della Pasta Sfogliatura
- Montaggio della Mille Foglie

WEEKEND 3 | 24-25.10.26

Sabato

- Le Torte Moderne
- La Mosse al Cioccolato
- Gli inserti
- La Glassa a Specchio

Domenica

- La Frolla Montata, ovvero la biscotteria da tè
- I Macaron
- Montaggio della Torta Moderna

Dove

Laboratorio della Pasticceria La Vie
in via Largo Bruno Zanuttini 1, Tricesimo

Orari

I corsi si svolgeranno nelle giornate indicate dalle **15.30 alle 18.00**

Prenotazioni

I posti sono limitati per garantire la massima qualità: **iscriviti ora!**

Costo

Il costo a persona è di **300€*** per tutta la durata del corso teorico e pratico

La Vie
DOLCE + SALATO & CREATIVITÀ di Pietro

*Il costo del corso a persona è di **300 €**. Pagamento **acconto del 40%** sulla somma totale all'iscrizione, il **saldo della restante somma il primo giorno del corso** con bancomat o contanti direttamente in pasticceria.

INFO E PRENOTAZIONI:
0432 148 4676 (anche whatsapp)
lavietricesimo@gmail.com