

CORSI DI PASTICCERIA BASE

Granarolo Dell'Emilia

Tutti i corsi di cucina prevedono una prima parte teorica breve nella quale apprenderete tecniche, trucchi e consigli e una fase pratica in cui sarete direttamente voi a realizzare alcune ricette tratte dai migliori chef e food writers italiani e internazionali. Ogni partecipante riceverà inoltre una dispensa con i piatti preparati durante il corso per poterli riproporre comodamente anche a casa per deliziare amici e parenti.

SEDE DEI CORSI

via San Donato 74, presso il Borgo Servizi, sala della PRO LOCO
Facilmente raggiungibile in auto dall'uscita 9 della tangenziale, con l'autobus prendendo la linea 93.

COSTO DEI CORSI

Ciascun corso avrà il costo di 40 euro per persona, quota da pagare tassativamente prima dell'inizio di ogni lezione in contanti. Il mancato pagamento anticipato non permetterà di partecipare.

Prenotazioni e informazioni

Telefonare al numero 333 6171901 oppure inviare una e-mail a: info@fiordifrolla.it.

www.fiordifrolla.it

PROGRAMMA:

MAGGIO *Martedì 25 maggio 2010 – dalle ore 19.30 alle ore 23.00 - costo 40 €*

CROSTATE E BISCOTTI:

ricette e consigli per sfornare ottime crostate e biscotti, partendo da come preparare la pasta frolla più adatta alle proprie esigenze fino alla realizzazione di alcune ricette dal profumo irresistibile di burro e zucchero.

GIUGNO *Martedì 1 giugno 2010 – dalle ore 19.30 alle ore 23.00 - costo 40 €*

PAN DI SPAGNA E ROTOLI DOLCI:

come preparare un buon pan di Spagna, indispensabile base per confezionare moltissime torte farcite e dessert, più tutto quello che serve sapere sui rotoli dolci.

Martedì 8 giugno 2010 – dalle ore 19.30 alle ore 23.00 - costo 40 €

CREME E SALSE:

tutte le ricette base per accompagnare e farcire i vostri dolci con un tocco di eleganza e di gusto.

Martedì 15 giugno 2010 – dalle ore 19.30 alle ore 23.00 - costo 40 €

IL CIOCCOLATO:

chi può resistere al cibo degli dei? Realizzeremo insieme alcune ricette che vi consentiranno di prendere per la gola i vostri ospiti.

Martedì 22 giugno 2010 – dalle ore 19.30 alle ore 23.00 - costo 40 €

TORTE E BISCOTTI SALATI:

partendo dalle basi imparerete a realizzare le più famose torte salate e i biscotti da proporre per un buffet o un aperitivo in piedi.

Martedì 29 giugno 2010 – dalle ore 19.30 alle ore 23.00 - costo 40 €

BIGNE', PROFITEROLES E ECLAIRS:

tutto quello che serve sapere sulla pasta da choux, versatilissimo impasto che si adatta sia a preparazioni dolci che salate, per comporre nuovi dolci, ma anche originali finger food salati.

LUGLIO *Martedì 6 luglio 2010 – dalle ore 19.30 alle ore 23.00 - costo 40 €*

DELIZIE AL CAMELLO:

come preparare un buon caramello e tantissime applicazioni pratiche per creare non solo dolci e dessert, ma anche favolose decorazioni per abbellire i vostri piatti.

Martedì 13 luglio 2010 – dalle ore 19.30 alle ore 23.00 - costo 40 €

MUFFINS & CUPCAKES:

realizzeremo insieme questi favolosi dolcetti americani dalla classica forma a funghetto, perfetti per una merenda, un brunch o la colazione.