



DOLCE SHOP LAB

Laboratorio e corsi di pasticceria

Programma corsi

2015 duemilaquindici

CORSO BASE PASTICCERIA

- Introduzione al corso le materie prime in pasticceria 4 ore
- I dolci da colazione 8 ore
- Pan di spagna e masse montate 8 ore
- Le creme 12 ore
- Le frolle 8 ore
- La pasta choux 4 ore
- La past. classica siciliana 8 ore
- ABC della gelateria 8 ore

DURATA: 60 ORE IN 15 INCONTRI

MAX N° PARTECIPANTI: 10 - COSTO TOTALE: € 950

ABC DEL CIOCCOLATO

- Tecniche di temperaggio, realizzazioni praline, decorazioni e dolci al cioccolato 12 ore

COSTO TOTALE: € 250

LA PASTICCERIA MODERNA

- Mousse, bavaresi, semifreddi, glasse 20 ore

COSTO TOTALE: € 600

LA PASTICCERIA SALUTISTICA

- Sugar free, gluten free, pasticceria vegana 20 ore

COSTO TOTALE: € 600

Ad ogni partecipante verranno forniti gli attrezzi, gli ingredienti e tutto il necessario per lo svolgimento dei corsi.