

lezione #1

START 9.00

Presentazione del corso

Nozioni generali
(farina, zuccheri, uova, grassi)

La pasta frolla Milano e varianti

La crema pasticcera

Le confetture

Preparazioni finite:

crostata frutta fresca

e crema pasticcera, crostata con confettura

pastiera di grano.

LOCATION

Rifugio del
Principe

S.s. simbruina km12 direzione
Filettino
Capistrello



lezione #2

START 9.00

*Il Pan di Spagna classico e varianti
il Babà e le bagne alcoliche
i Savoiaardi*

Variazioni:

*crema pasticcera: crema al mascarpone, crema chantilly,
crema al pistacchio & crema alla nocciola*

Pake desing

Preparazioni finite:

*tiramisù, babà, torta crema
chantilly e frutta, torta crema pistacchio e nocciola.*

LOCATION

Rifugio del
Principe

S.s. simbruina km12 direzione
Filettino
Capistrello

lezione #3

START 9.00

*La Pasta Choux
e la precottura degli amidi*

Bigné: farciture e glassa

*Lavorazioni del cioccolato:
temperaggio, ganache, glassa pinguino;*

Il Cannolo siciliano

*Preparazioni finite:
bigné e torta profiteroles, torta choux,
cannolo siciliano classico*

LOCATION

Rifugio del
Principe

S.s. simbruina km12 direzione
Filettino
Capistrello



lezione #4

START 9.00

La meringa
francese e italiana

Torta caprese al limone
Diamantini al cioccolato

Biscotto morbido lamponi e nocciole
Panna cotta

Cheese cake alle pere



LOCATION

Rifugio del
Principe

S.s. simbruina km12 direzione
Filettino apistrello