

2[^] Edizione "Corso Base di Pasticceria

Programma : Cressa - 2018 - Lezioni a Tema :

(Le Lezioni saranno Precedute da una breve Presentazione)

1[^] Lezione 16/01/2018 Martedì : Chef Mauro Sala - Chef Giorgio Del Ponte

IL Cake Design nell'arte Pasticcera: Spiegazione e piccola Dimostrazione

***** =

2[^] Lezione 23/01/2018 Martedì : Chef Sandrini Claudio - Chef Pier Felice Ercoli

La Pasta Sfoglia : Spiegazione - Preparazione dell'impasto –
Suo Utilizzo nella Pasticceria Dolce e Salata

***** =

3[^] Lezione 30/01/2018 Martedì : Chef Duella Lidio - Chef Giampaolo Fornara

Dolci al Cucchiaino : Semifreddo – Bavarese – Zuppa Inglese –
Tiramisù – Spiegazione dei vari passaggi
Dimostrazione e tecnica di base

***** =

4[^] Lezione 06/02/2018 Martedì : Chef Mauro Marietta – Chef Roberto Buscaglia

**IL Cioccolato in Pasticceria - Spiegazione sul cioccolato – Le fave
del cacao : provenienza - Dimostrazione tecnica di lavorazione.**

***** =

5[^] Lezione 15/02/2018 Giovedì : Chef Agazzone Gabriele – Chef Diego Valli

**Le Chiacchiere Che i Tortelli - Spiegazioni tecniche degli impasti -
Dimostrazione e cottura**

Normale prassi a seguire :

Le iscrizioni al nuovo corso come nella prima edizione saranno a discrezione dei dirigenti, non ch  degli organizzatori della location di Cressa.

Un ultimo avviso importante ; coloro che hanno partecipato alla prima edizione del corso base di pasticceria e di conseguenza hanno firmato per la privacy e la sicurezza, l'eventuale partecipazione alla seconda edizione **NON** sono pi  tenuti a firmare. Naturalmente coloro che si iscrivono per la prima volta devono firmare la liberatoria come da prassi.

Il Presente Programma verr  inserito Sul Web Site Associativo:

www.associazione-pasticceri.it come da normale prassi.

Per eventuali comunicazioni mail associativa: info@associazione-pasticceri.it

Mail di referenza e/o automaticamente alla segreteria associativa :

pasticceriagabio@virgilio.it

Seguite sempre le nostre attitudini associative sul Web Site sarete informati tempestivamente.

In fede il segretario e coordinatore

Chef Duella Lidio

IL Presidente

Chef Sandrini Claudio

Borgomanero li 11/11 2017

**Le iscrizioni al Corso di Pasticceria saranno pubblicate sui giornali locali
Manifesti e Web Site.**