

*Associazione Pasticceri del Novarese*

2<sup>^</sup> Edizione : Corso di Pasticceria presso : Casa Curioni \_ INVORIO \_  
col Patrocinio del comune di INVORIO ( No)

***Programma***

*(da Martedì 01/10/2019 a martedì 29/10/2019 ) con Inizio h. 20,30 \**

*Docenti : 10 Chef Professionisti dell'Associazione Pasticceri del Novarese*

**1<sup>^</sup> Lezione Pratica** \_Spiegazione Sintetica\_

***Le Torte Farcite*** : Realizzazione Tecnica con Creme e Farciture Varie

Docenti : *Chef Sandrini Claudio* \* *Chef Ercoli Pier Felice*

( Martedì 01/10/2019 \* h.20,30 )

\*\*\*\*\*

**2<sup>^</sup> Lezione Pratica** \_Spiegazione Sintetica\_

***I Senza Glutine*** : Procedimento e realizzazione di prodotti Senza Glutine  
dove necessita attenzione particolare sull'alimentazione "***Celiachia***"

Docenti : *Chef Marietta Mauro*

( Martedì 08/10/2019 \* h. 20,30 )

\*\*\*\*\*

**3<sup>^</sup> Lezione Pratica** \_Spiegazione Sintetica\_

***La Pasta Lievitata*** : Sistema Tecnico – fasi di lavorazione – lievitazione -  
Forme varie/ qualità – cottura

Docenti : *Chef Sala Mauro* \* *Chef Del Ponte Giorgio*

( Martedì 15/10/2019 \* h. 20,30 )

\*\*\*\*\*

**4<sup>^</sup> Lezione Pratica**      **\_ Spiegazione Sintetica\_**

**Le Torte al Forno** : Sistema Tecnico di procedura \_ Classico\_  
Farcitura del prodotto finito in cottura.....

Docenti : **Chef Duella Lidio** \* **Chef Buscaglia Roberto**

( Martedì 22/10/2019 \* h. 20,30 )

\*\*\*\*\*

**5<sup>^</sup> Lezione Pratica**      **\_ Spiegazione Sintetica\_**

**I Bignè** : Fasi tecniche di Lavorazione – Realizzazione varie con la pasta Choux  
( Bignè in diverse forme con creme varie – profiteroles ecc.... )

Docenti : **Chef Agazzone Gabriele** \* **Chef Valli Diego**

( Martedì 29/10/2019 \* h. 20,30 )

\*\*\*\*\*

**Regolamento**

**Le iscrizioni 2<sup>^</sup> Edizione al Corso di Pasticceria che si terrà a INVORIO**

**sopra descritto avranno inizio da: 29/07 /2019**

**e Termineranno a compimento di numero prestabilito di iscritti**

1) Si otterranno mediante telefono ( rilasciando Indirizzo Mail + n° Cellulare

Personale ai numeri : *Tel. 0322 81433 – Cell. 338 2645080*  
*Tel. 0322 255124 - Cell. 339 2474482*

2) In Online ( Solo per coloro che hanno frequentato la 1<sup>^</sup> edizione  
rilasciando alla nostra segreteria indirizzo E-mail) a mezzo  
Web Site Associazione Pasticceri : [www.associazione-pasticceri.it](http://www.associazione-pasticceri.it)  
Seguendo la Demo inviata in allegato.

Altresì per il pagamento del corso in oggetto verrà evaso prima dell'inizio della prima lezione del - 01/10/ 2019 - \* con un corrispettivo di € **70,00**

---

**Premessa:** prima della messa in atto alle iscrizioni del corso di Pasticceria saranno (come precedentemente accordato) Inviati a mezzo Mail avvisi di inizio corso 2<sup>a</sup> Edizione a tutti coloro che hanno lasciato gli indirizzi mail nei nostri archivi. (Partecipanti alla 1<sup>a</sup> edizione 2018)

Altresì nel medesimo saranno inserite nel web associativo : proclama manifestino e tutto quanto precedentemente descritto nei presenti documenti.

**Importante !!!**

**A riguardo dei documenti :** Privacy e Sicurezza : saranno redatti e presenti

all'atto del pagamento per le firme dovute.

**Sono esclusi dall'obbligo di firma** dei documenti sopracitati i nominativi che hanno

Partecipato alla 1<sup>a</sup> Edizione dei corsi di Pasticceria - ottobre/ novembre 2018.

Poiché le firme sono già presenti nei nostri archivi !!

*( controllare a mezzo spunta la cartella mail con nominativi già presenti nel 2018)*

\*\*\*\*\*

***N.B. : Si raccomanda la presenza in sala di lezione ¼ h. prima dell'inizio***

**Autorizzazione di firma: Associazione Pasticceri del Novarese**

**Il segretario Associativo/Amministratore Web Site *Chef Duella Lidio***

**[www.associazione-pasticceri.it](http://www.associazione-pasticceri.it) E-mail : [info@associazione-pasticceri.it](mailto:info@associazione-pasticceri.it)**

Il Segretario

Il Presidente

*Duella Lidio*

*Sandrini Claudio*

