



Argomenti Consulenze/Corsi

- Pasticceria base (Pan di Spagna, Crema Pasticcera, Pasta frolla, pasta choux...)
- Pasticceria base 2°livello (Pasta sfoglia, Biscuit, crema Chantilly, Meringa, Namelaka, crema Prince...)
- Pasticceria da colazione (Croissant, Maritozzi, Danesi, brioche...)
- Mignon moderna e tradizionale (bignè con croccante, mini delizie lamponi, Trilogy, Mokaccini, Cannoli Siciliani, mini amaritozzi, Cassatine, Baba', Macarons, cannellini sfoglia, cestini sfoglia..)
- Torte e crostate da forno (Limonissima, Sacher, crostata con frangipane, crostata con ricotta, Sbrisola farcita, crostata Linzer, Pastiera, Fragolosa...)
- Torte moderne (Carpe diem, Pistacchiosa, 7 veli di bontà, Lady, Torta Martina, Trilogy, Delizia...)
- Corso sul cioccolato (temperaggio e decorazioni di cioccolato, praline....)
- Finger food dolce e salato (delizie al bicchiere e al cucchiaino sia dolci che salate...)
- Lievitati (Panettoni, Veneziane, Colombe, Pandoro...)
- Pasticceria senza glutine
- Pasticceria salutistica (dolci realizzati con farine speciali: farro, segale, kamut, integrali; dolci senza zucchero, dolci per intolleranti alle uova, dolci per intolleranti al lattosio...)
- Pasticceria Salata (torta Mimosa Salata, Pastiera ai 4 formaggi, sbrisolona al parmigiano,

crostate di verdure e crema al formaggio, Bottoncini salati, ...)

-Corso Cake Design base (pan di spagna, creme da farcitura, bagna, copertura di una torta su base vera con pasta di zucchero, decorazione base con tecnica sugar art);

-Corso Cake Design medio (copertura di torta su base finta e decorazione con tecnica sugar art in 3d)

-Corso Cake Design avanzato (realizzazione di una torta a piani con decorazioni in 2d e 3d)

-Corso Modelling (realizzazione di fiori e personaggi in 3d in pasta di zucchero)

Scegliere uno o più argomenti da trattare durante la consulenza o corso