

# Corso base di pasticceria all'Accademia del Gusto

written by Redazione  
16 Gennaio 2020



Ascom Formazione organizza un corso base di pasticceria per appassionati che vogliono realizzare a casa dei dolci estetici ed equilibrati.

Il corso prevede 5 incontri serali il lunedì e il giovedì dal 20 gennaio al 3 febbraio, dalle ore 20 alle 22.30 e si tiene all'Accademia del Gusto di Osio Sotto. Nell'ultimo incontro ciascun partecipante realizzerà da solo un dolce sotto la guida esperta dell'abile Gloria De Negri, promessa della pasticceria italiana.

Per informazioni e iscrizioni: tel. 035 41.85.707/715, [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it) - [www.ascomformazione.it](http://www.ascomformazione.it)

## Cosa si impara

- Come fare i bignè
  - Preparare la crema pasticcera
  - La pasta frolla classica e alle mandorle
  - Pere sciroppate al profumo di anice stellato
  - La crostata alle mele
  - Frangipane alle pere sciroppate
  - Crostata di frutta fresca
  - Pan di spagna
  - Cake di base per cupcake e plumcake
- 
- Crumble alle mandorle
  - Come preparare una crema inglese
  - Biscuit sacher
  - Cremoso al cioccolato fondente
  - Crema al mascarpone
  - Tiramisù al bicchiere con pan di spagna e gelée al caffè
  - La glassa al cioccolato La meringa