

Corso base di pasticceria all'Accademia del Gusto



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 - 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