

# Pasticceria



# LIVELLO BASE PASTICCERIA

Per chi è goloso ed ama creare con farina, uova, burro dolci di qualità e non solo: ecco un corso di pasticceria in sei lezioni dove s'insegnerà l'arte di preparare e così offrire a tavola profiteroles, brioches, crostate alla fragola ma anche crema pasticcera ed altre ancora.

- Lezione 1** Introduzione sulle diverse qualità di farine; farine speciali, basso contenuto di glutine e senza glutine. Preparazione di pasta brisèe.  
Produzione di torte sia dolci che salate e preparazione di crema pasticcera e varianti.
- Lezione 2** Preparazione degli ingredienti per la pasta frolla.  
Produzione di torte salate e dolci, monodose e biscottini. Couli di frutta e compasta in abbinamento.
- Lezione 3** Preparazione degli ingredienti per la pasta lievitata.  
Produzione di: brioches dolci e salate, torta delle rose ed altro. Preparazione crema al caffè.
- Lezione 4** Preparazione per la pasta choux.  
Produzione di: profiteroles dolci e salati, chocolate eclairs. Preparazione ganache.
- Lezione 5** Preparazione degli ingredienti per la pasta sfoglia: produzione di salatini e dolci per aperitivi, torte e piccole paste. Preparazione crema chantilly.
- Lezione 6** Preparazione degli ingredienti per il pan di spagna: produzione di Victoria cake ed altre. Preparazione crema al cioccolato.

**I corsi si terranno a Pisa, via Bovio 19**

Per info e iscrizioni: 050.500442 - 345.5838552 - [agorapi@officinaweb.it](mailto:agorapi@officinaweb.it)



**Per chi è goloso ed ama creare con farina, uova, burro dolci di qualità e non solo: ecco un corso di pasticceria dove s'insegnerà l'arte di preparare e così offrire a tavola profiteroles, brioches, crostate alla fragola ma anche crema pasticcera ed altre ancora.**

**IL CORSO PARTIRA' MERCOLEDI' 12/03  
h. 20.30/22.30**

**Per info e iscrizioni:**

rivolgersi al Circolo Agorà Via Bovio n. 19 Pisa.



Orario segreteria: dal lunedì'  
al venerdì dalle ore 9.00-12.30 / 14.00- 18.00

Mail: [agorapi@officinaweb.it](mailto:agorapi@officinaweb.it)

Tel. 050.500442 – 3455838552

Per partecipare ai nostri corsi occorre essere in possesso di tessera ARCI.

Tessera ordinaria 18 euro– Sostenitore 30 euro

Per iscrizioni con bonifico bancario iban: IT  
48Z0538714000000047326027