PASTICCERIA AVANZATA

CORSO AVANZATO
PASTICCERIA

Dopo aver imparato le basi della pasticceria continuiamo sperimentando nuove ricette affinando l'arte.
Un corso di 4 lezioni durante il quale imparare nuove preparazioni come la Dacquoise, la pasta genovese, la sfoglia strudel, fino al dolce icona della pasticceria: il tiramisù!
Si partirà dalla ricetta originale per arrivare alle sue mille varianti, per i più esperti e golosi.

1. Lezione 1. Impariamo la preparazione della pasta genovese, varianti ed utilizzi per torte semplici e farcite. Preparazione torta genovese.
2. Lezione 2. Impariamo la preparazione della Daquoise, una base poco conosciuta utilizzata nell'alta pasticceria. Preparazione torta Daquoise.
3. Lezione 3. La tradizionale e sottile sfoglia strudel, una base per preparazioni dolci e salate. Strudel di mele e varianti.
4. Lezione 4. Sua maestà il tiramisù: preparazione base dei dolci al cucchiaio, il savoiardo fatto in casa. Realizzazione del tiramisù tradizionale e varianti.

I corsi si terranno a Pisa, via Bovio 19

CIRCOLO AGORA'
www.agorapisa.it | agorapi@officinaweb.it
via Bovio 19 - Pisa | 050.500442 - 345.5838552

PARTENZA CORSO: da giovedì 22/05 ore 20.30

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
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