



I macarons

INIZIO CORSO: mercoledì 4 maggio
2022

durata: 3 ore

Prezzo: 109,80 € (90,00 € + IVA)



CORSO PER AMATORI

Un peccato di gola a forma di bocconcino colorato! Derivato dal nome dialettale italiano "*maccarone*", il termine francese "**macaron**" indica **un pasticcino a base di meringhe**, ottenuto con **albume d'uovo, farina, mandorle e zucchero a velo** e successivamente farcito.

Sembra sia stata Caterina de' Medici ad introdurlo in Francia, portandolo dall'Italia in occasione della sue nozze con Enrico II nella prima metà del Cinquecento, ma fu con la regina Maria Antonietta che divenne popolare e fece moda. Oggi i macarons stupiscono per le loro farciture e varietà cromatiche, ma conservano la semplicità degli ingredienti originari.

Obiettivi:

L'obiettivo del corso è quello di apprendere come realizzare in casa con successo i macarons, dolci dall'elevato potenziale decorativo, sempre presenti nei banchi delle migliori pasticcerie.

Contenuti:

1. La base dei macarons e le loro colorazioni
2. La preparazione della crema Ganache a base di cioccolato e panna, nelle sue varianti:
 - al lampone
 - al pistacchio
 - al cioccolato
3. Tecniche di farcitura dei macarons con la crema "Ganache".

Calendario

Mercoledì 4 maggio 2022

dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 27 aprile 2022

Destinatari:

Il corso è rivolto a tutti gli appassionati di pasticceria.

Docenti:

Debora Vena