Pasticceria dolce e salata

INIZIO CORSO: mercoledì 7 ottobre 2026

durata: 4 ore

Prezzo: 146,40 € (120,00 € + IVA)

Un corso pratico dedicato agli appassionati che desiderano avvicinarsi al mondo della pasticceria, esplorando sia le preparazioni dolci che quelle salate. Durante le lezioni **verranno realizzate ricette versatili e di facile replicazione, perfette per la colazione, la merenda, l'aperitivo e le occasioni speciali.** Attraverso tecniche di base, consigli professionali e lavorazioni passo dopo passo, i partecipanti acquisiranno maggiore sicurezza nella preparazione di impasti, creme, torte e sfiziosità salate.

Obiettivi:

Il corso accompagna i partecipanti alla scoperta delle tecniche fondamentali della pasticceria dolce e salata, fornendo le competenze necessarie per realizzare impasti, farciture e decorazioni semplici ma di grande effetto. Attraverso esercitazioni pratiche si imparerà a gestire correttamente ingredienti, tempi di lavorazione e metodi di cottura, acquisendo maggiore sicurezza nella preparazione di dolci e specialità salate adatte a diverse occasioni conviviali, dalla colazione all'aperitivo fino ai momenti di festa.

Contenuti:

Presentazione degli strumenti necessari e degli ingredienti di base.
Realizzazione delle seguenti ricette:
• Frolla salata porci, mousse di asiago stravecchio, guacamole
• Kraken di pasta stracotta, salmone fumée, ricotta e gel di brandy
• Quadro nocciale e albicocca
• Lemon limé

Calendario

Mercoledì 7 ottobre 2026
dalle ore 19.00 alle ore 23.00
Chiusura delle iscrizioni:
Mercoled? 30 settembre 2026

Destinatari:

Il corso è aperto a tutti gli appassionati di dolci e di pasticceria che desiderano cimentarsi in queste specifiche preparazioni.

Docenti:

Roberto Zanca