Croissant & Co.: la viennoiserie moderna

INIZIO CORSO: mercoledì 25 novembre 2026

durata: 8 ore

Prezzo: 219,60 € (180,00 € + IVA)

Un corso amatoriale dedicato alla viennoiserie moderna, pensato per apprendere le tecniche fondamentali degli impasti lievitati e sfogliati. I partecipanti scopriranno **come realizzare croissant e altre specialità da colazione**, dalla preparazione dell'impasto alla sfogliatura, fino alla lievitazione e alla cottura, ottenendo prodotti fragranti, leggeri e dall'aspetto professionale.

Il corso includerà anche varianti contemporanee e farciture creative per arricchire le proprie creazioni con gusto e originalità.

Obiettivi:

Il corso offre l'opportunità di apprendere nozioni e tecniche di base di sfogliatura e laminazione, quali ingredienti scegliere per realizzare prodotti leggeri e ben sviluppati nella cucina di casa.
• Realizzare croissant e altre specialità della viennoiserie moderna.
• Imparare a gestire correttamente fermentazione, lievitazione e cottura.
• Sperimentare farciture, glassature e finiture dal gusto contemporaneo

Contenuti:

• Tecniche di laminazione e sfogliatura.
• Gestione della lievitazione e della cottura.
• Croissant classici e varianti moderne.
• Farciture dolci, glassature e decorazioni contemporanee.
• Consigli pratici per la produzione domestica e la conservazione dei prodotti.

Realizzazzione di :
• croissant bicolore,
• pan suisse
• palmiers con zucchero di canna e cannella
• girelle frangipane al cocco e limone
• alberello di Natale

Calendario

Mercoledì 25 novembre 2026
dalle ore 19.00 alle ore 23.00

Destinatari:

I corso è rivolto a coloro che intendono apprendere le regole di base per realizzare croissant e altre specialità della viennoiserie moderna.

Docenti:

Roberto Zanca