PASTICCIARTE

Corsi d'arte pasticcera e panificazione

EDIZIONE 2024 I 2025

FAI LIEVITARE LA TUA VOGLIA DI IMPARARE E APPROFONDIRE

Nuovi appuntamenti pensati per farti conoscere e approfondire i pilastri della pasticceria e della panificazione. Imparerai l'arte dell'impasto e modellerai pane, pizze e dolci classici della tradizione italiana.

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

tel | 040/9399060
mail | corsi@ilpanequotidiano.com

il Pane Quot-i-Diano

Punti vendita
Strada della Rosandra 50
Viale XX Settembre 11
Via Settefontane 42
Via Giulia 5
Via Giulia 26
Via di Servola 126
Roiano - Muggia
Roiano - Piazza tra i Rivi 5
Muggia - Via Carducci 6
Barcola - Viale Lungomare 72

www.ilpanequotidiano.com

il Pane Quot-i-Diano

I NUOVI CORSI

I corsi sono aperti ad un massimo di 12 partecipanti e si tengono presso il nostro punto vendita e laboratorio di strada della Rosandra 50, dalle ore 18.00 alle 21.00.

1 **LA PIZZA E LA FOCACCIA: Classica, integrale a pala**
Tutti i segreti per gustare anche a casa la fragranza di una pizza appena sfornata.
Dalle classiche fino alle tecniche di preparazione di impasti molto leggeri e digeribili.
€50 | 20 I 09 I 24

2 **BISCOTTI DA TE**
Frolla montata, Ussari, Canestrelli, Baci di dama e tanto altro. Realizziamo insieme biscotti con impasti ed ingredienti diversi per ottenere la ricetta giusta per ogni occasione.
€50 | 04 I 10 I 24

3 **TORTE DA FORNO**
Apple Gold: rivisitazione torta di mele in chiave moderna con stratificazione interna con biquit di mandorle alternato a crema pasticcera e croccantezza delle mele.
Zuppa Inglese da Forno: Un classico della pasticceria come la zuppa inglese rivisitato in chave moderna
€60 | 18 I 10 I 24

4 **PANE**
Preparazione di un impasto base per realizzare un pane Francese più digeribile e basso contenuto di lievito e un impasto con farine speciali.
€50 | 08 I 11 I 24

5 **SACHER & LINZER**
I due classici della trdizione austro ungarica adottati nella nostra Trieste.
Ricalcando le ricette originali con un tocca di innovazione.
€70 | 22 I 11 I 24

6 **TORTE MODERNE: la Setteveli e la Siciliana**
Un corso teorico-pratico per realizzare una delle torte più articolate della Pasticceria Italiana e Mondiale. Composta da sette strati uno più goloso dell'altro che si alternano per dare vita a una torta unica nel suo genere. Progettazione, realizzazione, analisi ingredienti e accostamenti, glassatura e decorazioni.
€80 | 10 I 01 I 25

7 **BIGNE & ECLAIRE**
Belli da vedere e buoni da mangiare! Ideazione e preprarazione di bigne ed eclaire con farcitura dolce, salata e croccante, analisi degli accostamenti (gusti, sapori e consistenze).
€70 | 24 I 01 I 25

8 **LA SFOGLIA**
I suoi utilizzi e lavorazioni nella pasticceria dolce e salata.
Dalla preparazione di torte e tortina salati alla millefoglie.
€70 | 07 I 02 I 25

9 **I CAKE**
Un classico Americano entrato ormai nella nostra tradizione.
Realizzeremo diversi cake variando gusti e abbinamenti
€60 | 21 I 02 I 25

Il Pane Quotidiano Srl si riserva la facoltà di rinviare il corso in caso di mancanza di partecipanti, dandone preventiva comunicazione agli iscritti con congruo anticipo. In caso di annullamento del corso, Il Pane Quotidiano Srl si impegna a rimborsare le quote effettivamente versate.

10 **LA PIZZA E LA PUTIZZA**
Due lievitati soffici e con un profumo delicato che piace ad adulti e bambini. Analizzeremo le diverse fasi dell'impasto, le tecniche di lievitazione e accorgimenti sulla cottura.
€70 | 28 I 02 I 25

11 **UOVA DI PASQUA**
Il cioccolato, uno degli ingredienti principe della pasticceria.
Esamineremo le varie tecniche di temperaggio e cristallizzazione, realizzeremo vari tipi di ganache interne e praline.
€70 | 04 I 04 I 25

10% di sconto per gli under 18
5% sconto su pacchetto 3 corsi
10% sconto su pacchetto 5 corsi
10% sconto se ti iscrivi con un amico
REGALA UN CORSO!

NUMERO MAX ISCRITTI X CORSO: 12
NUMERO MINIMO ISCRITTI X CORSO: 4

CORSI JUNIOR

DAI 5 AI 11 ANNI

HALLOWEEN - Dolcetto o scherzetto! Cupcake e biscotti — 31 I 10 I 24

W SAN NICOLÒ — 06 I 12 I 24

CARNEVALANDO — 28 I 02 I 25

FESTA PAPÀ - Divertiamoci con papà! — 18 I 03 I 25

FESTA DELLA MAMMA - Viva la mamma! — 09 I 05 I 25

Quota iscrizione singolo corso €20
Quota per 2 corsi (a scelta) €36
Quota per pacchetto 5 corsi €85
Quota iscrizione fratelli/sorelle -20%

NUMERO MAX ISCRITTI X CORSO: 12
DURATA MEDIA CORSI: 1,5 h

ISCRIVITI SUBITO!

È FACILE E VELOCE

Vai sul nostro sito **www.ilpanequotidiano.com**, nella sezione corsi, compila il form con i tuoi dati e seleziona i corsi a cui vuoi partecipare. Per il pagamento troverai tutte le info per pagare direttamente dal sito con pay-pall/carta di credito o bonifico bancario.