



Piccoli pasticceri in festa!

Rendi il compleanno di tuo/a figlio/a un ricordo unico e speciale.

Organizza la festa di compleanno nel nostro Laboratorio di Pasticceria in Strada della Rosandra 50.

Durante la festa i bambini insieme ai nostri Maestri Pasticceri prepareranno ricette speciali fatte con amore, risate e divertimento!
I genitori e gli amici potranno aspettare i bambini nella saletta interna mentre si gustano un delizioso aperitivo.

Per ulteriori informazioni visita il sito o scrivi una mail a corsi@ilpanequotidiano.com



Per informazioni:
corsi@ilpanequotidiano.com
chiama 040/9399060
dalle 09:00 alle 13:00

Punti vendita:
Il Pane Quotidiano
Strada della Rosandra, 50
Viale XX Settembre, 11
Via Settefontane, 42
Via Giulia, 5
Via Giulia, 26
Via di Servola, 42
Piazza Tra i Rivi, 5
Via Carducci, 6 (Muggia)
Il Pane Quotidiano Lungomare
Viale Miramare, 72

**il pane
quotidiano**
www.ilpanequotidiano.com

PasticciARTE

I nostri corsi d'arte pasticceria e panificazione

EDIZIONE 2023/24



**il pane
quotidiano**

Fare dolci è un'arte!

Conosceremo le preparazioni più classiche, i segreti dell'impasto lievitato e le tecniche avanzate delle torte moderne.

Dieci nuovi appuntamenti pensati per farti scoprire i pilastri della pasticceria e della panificazione, in una **nuova modalità** fatta apposta per **esaltare le abilità dei nuovi corsisti**.

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, il venerdì nel tardo pomeriggio.

Tutti i partecipanti riceveranno un grembiule PasticciArte in **omaggio** che consigliamo di portare a tutti i corsi.

I NUOVI CORSI 2023/24

1. TORTE MODERNE: LA SETTEVELI

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 ad una torta unica nel suo genere. Progettazione, realizzazione, analisi ingredienti e accostamenti, glassatura e decorazioni.

Al termine del corso è prevista la degustazione della torta realizzata.

| DATA | ORARIO | PREZZO | PREZZO UNDER 18 |
|----------|---------------|---------|-----------------|
| 13/10/23 | 18:00 - 21:00 | € 70,00 | € 63,00 |

2. LA MERENDA AMERICANA: COOKIES, MUFFIN E DONUTS

Una rivisitazione della classica merenda, tre preparazioni diverse facili e veloci (...e golose!) da realizzare per uno spuntino a stelle e strisce.

Gli allievi porteranno a casa i dolcetti realizzati durante il corso.

| DATA | ORARIO | PREZZO | PREZZO UNDER 18 |
|----------|---------------|---------|-----------------|
| 27/10/23 | 18:00 - 21:00 | € 50,00 | € 45,00 |

3. L'ARTE DEI MACARONS

Due piccole cupole perfettamente lisce e colorate unite da una farcitura che le rende davvero golose. All'apparenza molto semplici da realizzare, ma i Macarons nascondono una preparazione ricca di dettagli, precisione ed accortezze. Un dolcetto che piace praticamente a tutti, chi ne apprezza il colore e chi il sapore.

Gli allievi porteranno a casa i Macarons realizzati.

| DATA | ORARIO | PREZZO | PREZZO UNDER 18 |
|----------|---------------|---------|-----------------|
| 10/11/23 | 18:00 - 21:00 | € 60,00 | € 54,00 |

Iscrizione ai corsi Adulti e Junior

Vai sul nostro sito www.ilpanequotidiano.com, nella sezione corsi, seleziona quelli a cui vuoi partecipare e compila il form con i tuoi dati. Per pagare, troverai tutte le info sotto il form d'iscrizione, potrai utilizzare carta di credito o prepagata su circuito PayPal oppure selezionare il bonifico bancario.

NOVITÀ

4. MASTER: PANETTONE E PANDORO

Dopo un'analisi delle lievitazioni e realizzazione del primo impasto proseguiremo con il secondo impasto e cottura dei panettoni e pandori artigianali.

Gli allievi porteranno a casa un pandoro e un panettone da 100 gr.

| DATA | ORARIO | PREZZO | PREZZO UNDER 18 |
|----------|---------------|---------|-----------------|
| 24/11/23 | 17:30 - 21:30 | € 95,00 | € 85,00 |

5. LA PIZZA: CLASSICA, INTEGRALE E KAMUT

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.

Al termine del corso è prevista la degustazione delle pizze realizzate.

| DATA | ORARIO | PREZZO | PREZZO UNDER 18 |
|----------|---------------|---------|-----------------|
| 15/12/23 | 18:00 - 21:00 | € 50,00 | € 45,00 |

6. LA PASTICCERIA MIGNON

Belli da vedere e buoni da mangiare in un boccone. Ideazione, analisi degli accostamenti (gusti, sapori e consistenze) e preparazione dei mignon. Un vero e proprio viaggio dalle classiche alle moderne.

Gli allievi porteranno a casa i mignon realizzati.

| DATA | ORARIO | PREZZO | PREZZO UNDER 18 |
|----------|---------------|---------|-----------------|
| 12/01/24 | 18:00 - 21:00 | € 60,00 | € 54,00 |

7. VIVA L'A E PO BON: I DOLCI TRIESTINI

Un viaggio a Trieste per realizzare i nostri dolci tipici: carsolina, strudel di mele e kranz.

Al termine del corso è prevista la degustazione dello strudel realizzato e gli allievi porteranno a casa la carsolina ed il kranz.

| DATA | ORARIO | PREZZO | PREZZO UNDER 18 |
|----------|---------------|---------|-----------------|
| 26/01/24 | 18:00 - 21:00 | € 70,00 | € 63,00 |

8. CIOCCOLATO: LA PRALINERIA

Uno degli ingredienti principe della pasticceria. Esamineremo le varie tecniche di temperaggio e cristallizzazione, realizzeremo vari tipi di ganache interne e praline.

Gli allievi porteranno a casa i cioccolatini realizzati durante il corso.

| DATA | ORARIO | PREZZO | PREZZO UNDER 18 |
|----------|---------------|---------|-----------------|
| 16/02/24 | 18:00 - 21:00 | € 70,00 | € 63,00 |

9. LA PINZA E LA TITOLA

Un lievitato soffice 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.

Gli allievi porteranno a casa la pinza da 100gr e la titola da 150gr.

| DATA | ORARIO | PREZZO | PREZZO UNDER 18 |
|----------|---------------|---------|-----------------|
| 15/03/24 | 18:00 - 21:00 | € 60,00 | € 54,00 |

10. LE CROSTATE

Un dolce tipico italiano adatto a qualsiasi occasione che può trasformarsi in mille torte diverse a seconda della farcia. Esecuzione di impasti base, tecniche di decorazione con confetture e frutta fresca e consigli sulla conservazione.

Al termine del corso è prevista la degustazione delle crostate realizzate.

| DATA | ORARIO | PREZZO | PREZZO UNDER 18 |
|----------|---------------|---------|-----------------|
| 12/04/24 | 18:00 - 20:00 | € 45,00 | € 40,50 |

Numero max iscritti x corso 12 pax

Numero min iscritti x corso 4 pax

Il prezzo under 18 è riservato ai ragazzi dai 13 ai 18 anni.

In caso di annullamento del corso a causa del mancato raggiungimento del numero minimo degli iscritti, la quota versata verrà rimborsata. Non è previsto il rimborso in caso di assenza del partecipante a meno che non venga comunicata entro 96 ore antecedenti il corso.

I CORSI PASTICCIARTE JUNIOR

| | |
|---|----------|
| 1. HALLOWEEN | 28/10/23 |
| 2. SAN NICOLÒ (unico turno alle 17:00 - 18:30) | 06/12/23 |
| 3. NATALE | 16/12/23 |
| 4. CROSTOLANDO (unico turno alle 17:00 - 18:30) | 09/02/24 |
| 5. IN LABORATORIO CON PAPÀ | 16/03/24 |
| 6. IN LABORATORIO CON MAMMA | 11/05/24 |

Numero min iscritti 8 pax - Numero max iscritti 15 pax

Verranno fatti 2 gruppi: mini 4 - 7 anni dalle 15:00 alle 16:30
junior 8 - 11 anni dalle 17:00 alle 18:30

| | |
|--|-------------------|
| Durata media corsi | 1,5 h. |
| Iscrizione a un corso singolo a scelta | € 20,00 a bambino |
| Quota per 2 corsi a scelta | € 36,00 a bambino |
| Quota per pacchetto 4 corsi | € 68,00 a bambino |
| Quota iscrizione fratelli/sorelle | - 20% |

Iscrizione ai corsi Junior

Nella sezione "CORSI" del nostro sito www.ilpanequotidiano.com troverai il form da compilare con i dati richiesti. Puoi pagare direttamente sul sito oppure prima di iniziare il corso paga la lezione; al momento dell'accoglimento ti verrà chiesto di esibire lo scontrino come prova dell'avvenuto pagamento.

