

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

PUNTI VENDITA

Strada della Rosandra 50

Viale XX Settembre 11

Via Settelontane 42

Via Giulia 5

Via Giulia 26

Via di Servola 42

Piazza tra i Rivi 5

Muggia - Via Carducci 6

Barcola - Viale Lungomare 72

www.ilpanequotidiano.com

PasticciArte

Edizione 2025 / 2026

CORSI D'ARTE PASTICCERIA
E PANIFICAZIONE

il Pane
QUOTIDIANO

I nuovi corsi

I corsi sono aperti ad un massimo di **12 partecipanti** (minimo 4 partecipanti) e si tengono presso il nostro punto vendita e laboratorio di **Strada della Rosandra 50, dalle ore 18.00 alle 21.00.**

- 1 IL CROISSANT CLASSICO E IL CROISSANT BICOLORE** 70€ 5/09/25
Impareremo il metodo per la laminazione del croissant, per rendere le nostre colazioni indimenticabili con le nuove tendenze: dal croissant neutro da poter farcire dolce o salato, al croissant bicolore aromatizzato al lampone, pistacchio, o cioccolato.
- 2 I DOLCI DELLA TRADIZIONE TRIESTINA (Greche, Napoletane e Granatine)** 60€ 19/09/25
I gusti della nostra pasticceria triestina con i nomi che ci evocano dei ricordi:
Le Greche: dove la friabilità della frolla si mescola con la dolcezza della marmellata di albicocche e la morbidezza della crema di burro e i bisquit.
Le Napoletane: che non conoscono a Napoli ma a Trieste si! La fragranza della frolla fa contrasto con la fluidità della crema con doppia cottura in forno.
La Granatina: che in Sicilia è tutta un'altra cosa, da noi una mousse al cioccolato con la particolarità dei pezzettini di cioccolato.
Gli allievi porteranno a casa i dolcetti realizzati durante il corso.
- 3 LE FAVE** 70€ 3/10/25
Il dolcetto alle mandorle che si lega alla tradizione triestina nel periodo autunnale. Impareremo i segreti per fare delle fave morbide e profumate ai tre gusti classici: bianche, rosa e marroni
- 4 IL MARZAPANE** 50€ 17/10/25
A Natale non possono mancare sui nostri tavoli gli scacchi di marzapane. Impareremo i segreti della cottura dello zucchero unito alla farina di mandorle per poi realizzare delle scacchiere bianche e marroni.
- 5 LE FROLLE** 60€ 7/11/25
La base della Pasticceria è proprio la frolla. Realizzare diversi tipi di pastafrolla giocando con molteplici ingredienti per creare biscotti e varie basi da poter utilizzare per le nostre torte.
Gli allievi porteranno a casa i biscotti realizzati durante il corso.
- 6 IL PANE** 50€ 21/11/25
Prepareremo impasti con farine differenti e con diversi metodi di lievitazione per ottenere un pane altamente digeribile, fragrante e morbido e sceglieremo quello che ci piace di più!
Gli allievi portano a casa il pane prodotto

- 7 IL PANDORO** 70€ 28/11/25
Pandoro o panettone? È una questione di gusti, ma a Natale non può mancare sulle nostre tavole! Che dite di provare a fare questo grande lievitato con le nostre mani? Dai proviamoci!
- 8 I TORRONI** 60€ 12/12/25
Scopriremo insieme tutti i segreti della fusione degli zuccheri e come preparare un ottimo torrone morbido di vari gusti.
- 9 IL PAN DI SPAGNA E IL BISQUIT** 60€ 9/01/26
Pan di Spagna e Bisquit sono le basi per realizzare le nostre torte, i nostri arrotolati e i trochetti natalizi. Quali sono le tecniche per avere un Pan di Spagna soffice e morbido? E un Bisquit elastico e arrotolabile ma allo stesso tempo morbido e profumato?
- 10 LA SACHER** 70€ 23/01/26
La Regina delle torte, un grande classico della tradizione austro-ungarica adottata nella nostra Trieste. Ricalcando la ricetta originale con un tocco di innovazione. Impareremo a montare il Plum-cake al cioccolato e a preparare la ganache al cioccolato che la ricopre.
Al termine del corso monoporzione da portare a casa
- 11 I DOLCI FRITTI** 60€ 6/02/26
Si dice che il fritto è tutto buono! Ma il fritto se fatto bene non è solo buono ma diventa davvero irresistibile! E Allora impariamo a fare i Krapfen, le Frittelle, i Crostoli, le Zeppole!
- 12 LA PIZZA E LA FOCACCIA (Classica, integrale, a pala)** 50€ 27/02/26
Tutti i segreti per gustare anche a casa la fragranza di una pizza appena sfornata. Dalle più classiche fino alle tecniche di preparazione di impasti molto leggeri e digeribili. La Focaccia: Genovese o Pugliese? Basso e croccante o alta e morbida? Come ti piace di più, e le realizzeremo con diverse farciture e diverse farine!
Al termine del corso è prevista la degustazione delle pizze realizzate durante il corso.
- 13 TORTE MODERNE (Bavaresi con inserti)** 70€ 13/03/26
Le torte moderne con abbinamenti di gusti e consistenze. Oggi sempre di più le torte abbinano gusti e consistenze al fine di far provare emozioni diverse. Impareremo a realizzare una torta con una base croccante, al suo interno una bavarese vellutata e in centro un inserto di gelee' che dia masticabilità. Concluderemo decorando la torta con una glassa a specchio super lucida!
Tortina monoporzione da portare a casa
- 14 LA PINZA E LA PUTIZZA** 70€ 20/03/26 27/03/26
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. Negli ultimi due anni questi corso è stato replicato anche tre volte per soddisfare le richieste di partecipazione, e la maggioranza dei partecipanti ne è rimasto entusiasta! Iscriviti presto perchè i posti vanno a ruba!
Gli allievi porteranno a casa la pinza da 100gr e putizza da 100 gr

- 15 I GRISSINI E I CRACKERS** 50€ 10/04/26
Meglio averli sempre nella nostra dispensa!
Per non rimanere senza impari i trucchi per farli a casa!
Al termine del corso monoporzioni da portare a casa
- 16 LE PRALINE** 70€ 24/04/26
Impareremo la tecnica del temperaggio per realizzare le camice delle nostre praline, e poi le farciremo con diverse ganache per soddisfare tutti i gusti! Il cioccolatino ripieno può essere un bellissimo regalo, se fatto da te ancora di più!
- 17 LA SFOGLIA (Crema Carsoline)** 70€ 22/05/26
Non è una Millefoglie, è una Carsolina!
Impareremo a realizzare una sfoglia leggera e friabile da farcire con la crema delle Carsoline, una crema di burro leggera e profumata!
Gli allievi porteranno a casa quello realizzato durante il corso
- 18 GLUTEN FREE (Il mondo del senza glutine)** 80€ 5/06/26
Oggi grazie alla ricerca nel settore alimentare riusciamo a preparare dolci, pane e pizze senza glutine quasi uguali ai prodotti col Glutine. Li realizzeremo in un laboratorio contaminato, ma impareremo le tecniche necessarie a realizzarli nella nostra cucina.
- 19 I BABA'** 60€ 19/06/26
Il Babà è il dolce Re di Napoli, ma possiamo realizzarlo anche qui a Trieste. Un lievitato soffice e spugnoso in grado di assorbire una meravigliosa Bagna rigorosamente al Rum!
Se siete astemi non è il corso per voi!
Gli allievi porteranno a casa quello realizzato durante il corso
- 20 I MACARONS E LE VERIE FARCITURE** 70€ 3/07/26
Questo piccola delizia di origine Francese è composta da una cialda alle mandorle leggermente croccante all'esterno e morbida al suo interno e viene farcita con una Ganache dai vari gusti e colori. Vi insegneremo dei piccoli trucchi per fare un macarons a regola d'arte.
- 21 LE GELATINE DI FRUTTA** 50€ 17/07/26
È la caramella che piace a tutti e anche d'estate è piacevole mangiarla. Impareremo le tecniche di cristallizzazione degli zuccheri e l'uso degli addensanti come la pectina.

10% di sconto per gli under 18

5% sconto su pacchetto 3 corsi

10% sconto su pacchetto 5 corsi

iscriviti con un amico: 10% sconto

REGALA UN CORSO!