

<i>CORSI</i>			
<b>DOCENTE</b>	<b>DURATA</b>	<b>TIPOLOGIA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
<b>RUGGIERO CARLI</b>	1 GG	"CIOCCOLATO E PRALINE"	Storia e Teoria sul percorso del cacao dalla cabosside alla cristallizzazione del Cioccolato. Le varie modalità di temperaggio e creazione di praline con stampo, da taglio(ganasce,cremini...), e snack-barrette.
	1 GG	"PAN PER FOCACCIA"	Teoria e pratica con la lievitazione diretta e indiretta con lievito madre e con lievito di birra. Baguette, pane di semola, focaccia barese, pane gourmet, pane sfogliato, grissini.
	2 GG	"DESSERT AL PIATTO"	Teoria su come gestire un servizio da ristorazione con pre-dessert, dessert e petit four. Creazione di dessert al piatto semplici e dessert al piatto stellati. Con un'ampia gamma di componenti e tecniche nel ricettario da poter creare la vostra carta dei dessert da variare stagionalmente per i
	2 GG	"IL PANETTONE E NON SOLO"	Teoria e pratica del lievito madre e del panettone artigianale. Produzione di Croissant, bomboloni, maritozzi.
	2 GG	"TORTE MODERNE E MONOPORZIONI"	Teoria e pratica delle "creme derivate": -bavarese -mousse con meringa italiana e con paté a bombe -chibouste -mosseline Creazione di torte moderne con glassaggio e decorazione. Creazione di monoporzioni moderne.

<i>CORSI</i>			
<b>DOCENTE</b>	<b>DURATA</b>	<b>TIPOLOGIA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
	1 GG	"CORSO CAKE DESIGN"	Corso rose in gum paste per decorazione di wedding o torte moderne Realizzazione di diverse rose in gun paste utilizzando diverse tecniche di esecuzione dalla più semplice alla più elaborata, con particolare attenzione alla tecnica di colorazione.

<b>CINZIA IOTTI</b>	2 GG	"MASTER CAKE DESIGN"	Fiori realistici in gum paste Realizzazione di più fiori realistici Peonia/Stella di Natale/Cosmos/Anemone/Frangipani/ Gelsomini , foglie e bacche. A scelta verrà montata su ferretto una composizione floreale per la decorazione di una wedding a piani Sarà rilasciato attestato Master FIPGC
	2 GG	"MASTER CROSTATE TRADIZIONALI E INNOVATIVE"	Corso teorico pratico dove verranno trattati i seguenti argomenti Bilanciamento delle frolle Tecniche di impasto –stesura -cottura e isolamento Farciture tradizionali e moderne con una particolare attenzione alla decorazione, per rendere il prodotto oltre che buono anche fortemente accattivante Sarà rilasciato attestato Master FIPGC
	2 GG	"MASTER BISCOTTI"	corso teorico pratico per spaziare nel mondo dei biscotti tecniche, consistenze, gusti e decorazioni saranno gli elementi cardine per la creazione di biscotti, dai grandi classici ai più particolari Il packaging valorizzerà i prodotti finiti Sarà rilasciato attestato Master FIPGC

<i>CORSI</i>			
<b>DOCENTE</b>	<b>DURATA</b>	<b>TIPOLOGIA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
<b>KRISZTINA RADO</b>	DA 2 A 4 GG	"MASTERCLASS SULLA GHIACCIA REALE"	I masterclass comprendono vari tipologie di corsi/percorsi, durante i quali, i partecipanti imparano a preparare la ghiaccia reale e attraverso l'apprendimento a riconoscere le varie consistenze e il loro

<i>CORSI</i>			
<b>DOCENTE</b>	<b>DURATA</b>	<b>TIPOLOGIA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
	1 GG	"SWEET FINGER"	Realizzazione di ricette semifreddi e creme elaborate in presentazione scenica in bicchieri, tazze, contenitori, bottiglie e quanto di più particolari i dessert possano essere presentati.

<b>MAURIZIO SANTILLI</b>	1 GG	"DESSERT AL PIATTO"	Tecniche geometriche dei dessert al piatto e al cucchiaio per la ristorazione. Realizzazione di Mousse, Semifreddi, Paste montate e
	1 GG	"BUFFET DI DOLCI"	numerico e geometrico dei dolci. Tecniche di presentazione. Realizzazione di torte e semifreddi e Piccola pasticceria.
	2 GG	"PASTICCERIA SALATA"	Dalle ricette più semplici ai semifreddi più complessi, rivisitazione della pasticceria Italiana ed Internazionale in Chiave Salata, con grande cura ai particolari cromatici e struttura
	2 GG	"ARTE BIANCA E PICCOLA PANIFICAZIONE"	Realizzazione dei lieviti madre LI.CO.LI.E Pasta Sonda. Conoscenza delle Farine in base alla loro natura, il W e l' impiego in panificazione. Realizzazione di Focacce, Panini per ogni uso, Baguette, Pizza al Trancio e Pizza al Piatto. Piccoli lievitati salati e dolci. Filiera di Arte panca dalla Tradizione all'innovazione

<i>CORSI</i>			
<b>DOCENTE</b>	<b>DURATA</b>	<b>TIPOLOGIA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
<b>ANGELO GALA</b>	1 GG	"ZUCHERO ARTISTICO"	Vedremo le basi della cottura e lavorazione dello zucchero artistico e realizzeremo una piece con le tecniche dello zucchero tirato soffiato e colato. Semplice ma di effetto.
	1 GG	"BISCOTTERIA"	Realizzazione di vari tipi di biscotti con vari tipi di impasti provenienti dalle varie Regioni d'Italia.
	2 GG	"ZUCHERO ARTISTICO"	Vedremo le basi della cottura e lavorazione dello zucchero artistico e realizzeremo una piece di effetto più elaborata con le tecniche dello zucchero tirato,soffiato, modellato e satinato.
	2 GG	"I CLASSICI D'ITALIA"	Realizzazione dei dolci tipici classici di molte Regioni d'Italia

<i>CORSI</i>			
<b>DOCENTE</b>	<b>DURATA</b>	<b>TIPOLOGIA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
	1 GG	"BISCOTTERIA"	10 tipologie di biscotti che variano dai classici romani all'italiana, fino ad arrivare ai best seller internazionali quali "MADLEINE, COOKIE, VIENNESI ecc ecc. Vedremo non solo l'utilizzo del sac a poche ma anche l'efficacia e la perfezione della tipologia di biscotti stampati

<b>GIANLUCA CECERE</b>	1 GG	"CAKE DA CREDENZA"	Questo corso è concentrato su una tendenza ed esigenza attuale, avere dei prodotti belli esteticamente, buoni e soprattutto che si conservino nel tempo. È da qui nasce l'idea dei cake da credenza.
	2 GG	"MIGNON/MONOPORZIONI MODERNE"	tipologia di consistenza partendo da un bisquit alternato ad una parte croccante, subito dopo capire le differenze tra gelè di frutta e cremosi .. per poi terminare con le mousse e glasse anidre e idrate. Questo corso si concentra sulla produttività della pasticceria contemporanea, Razionalizzazione del processo produttivo e giuste temperature di
	2 GG	"PICCOLI E GRANDI LIEVITATI"	Questo corso è basato sui prodotti da colazione, partendo dal classico cornetto all'italiana, brioche veneziana, strudel di mele ecc. Per poi finire con i prodotti francesi al burro: I CROISSANT in tutte le sue forme Nel seguente corso vedremo anche la tecnica del "CORNETTO PRONTO FORNO"

<i>CORSI</i>			
<b>DOCENTE</b>	<b>DURATA</b>	<b>TIPOLOGIA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
	1 GG	"PASTICCERIA SALATA E COLORATA"	Panini gourmet con impasti colorati Schiacciatine con impasti colorati Treccia con impasto al latte e impasti colorati Preparazione di salse e condimenti per la farcitura Forme, colori e decorazioni per un corso dove andremo a creare prodotti di panificazione colorati, rendendo il risultato finale ancora più raffinato sul vostro buffet. Il tutto completato da varie tipologie di salse e creme per farcire i nostri prodotti.

<b>ANGELA MUSACCHIO</b>	2 GG	"PASTICCERIA GOURMET"	Pizza gourmet con biga Focaccine Baguette con impasti colorati Panini gourmet Preparazione di salse e condimenti Perle di basilico Forme, colori e decorazioni per un corso dove andremo a creare prodotti di panificazione colorati, rendendo il risultato finale ancora più raffinato sul vostro buffet. Il tutto completato da varie tipologie di salse e creme per farcire i nostri prodotti.
-------------------------	------	-----------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<i>CORSI</i>			
<b>DOCENTE</b>	<b>DURATA</b>	<b>TIPOLOGIA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
<b>ENRICO CASARANO</b>	1 GG	"SOGGETTI PASQUALI"	Durante il corso verranno realizzati soggetti pasquali in cioccolato utilizzando varie tecniche di lavorazione e di aerografia.
	2 GG	"PASTICCERIA MODERNA"	Durante il corso verranno realizzate monoporzioni e piccola pasticceria mignon moderna.
	2 GG	"PIECE ARTISTICA IN CIOCCOLATO"	Il corso prevede la realizzazione di una struttura in cioccolato utilizzando varie tecniche di lavorazione, aerografia e assemblaggio

<i>CORSI</i>			
<b>DOCENTE</b>	<b>DURATA</b>	<b>TIPOLOGIA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>
	1 GG	"CHE COSA E' IL GELATO"	~ breve cenno storico; ~ composizione del gelato; ~ Ingredienti; ~ tecniche di produzione; ~ Differenze tra un gelato crema e sorbetto; ~ tecniche di conservazione.

<p><b>CONO SERIO</b></p>	<p>2 GG</p>	<p>"CHE COSA E' IL GELATO: TECNICHE, ATTREZZATURE E RICETTE"</p>	<p>~ <b>breve cenno storico</b> -composizione del gelato -Ingredienti ~ <b>tecniche di produzione</b> -Differenze tra un gelato crema e sorbetto - tecniche di conservazione - Focus sulle tipologie di attrezzature ~ <b>Ricette</b> - bilanciamento di miscele - Gelato gastronomico</p>
--------------------------	-------------	--------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<i>CORSI</i>			
DOCENTE	DURATA	TIPOLOGIA	DESCRIZIONE
	<p><b>1 GG</b></p>	<p>"LA BISCOTTERIA CONFEZIONATA"</p>	<p>Un corso sulla biscotteria fine, condotto da Antonio . Verranno realizzati biscotti friabili , biscottini morbidi, biscottini con consistenze gelatinose, con ganache cremose e fruttate, dai sapori inusuali, con rifiniture eleganti e di rapida esecuzione, utilizzando differenti tipologie di farine, zuccheri e piccola ingredientistica ( naturale) per conservare al meglio il prodotto. Saranno dati consigli sui metodi di cottura il corretto stoccaggio del prodotto finito e confezionamento.</p>

**ANTONIO GUERRA**

<b>2 GG</b>	"LA PICCOLA PASTICCERIA" (TECNICA DI PRODUZIONE)	In questo corso di due giornate, Antonio realizzerà un vasto assortimento di piccola pasticceria, caratterizzata da consistenze e dai gusti cremosi , fruttati e cioccolatosi, spaziando da mousse , creme bavaresi, ganache, gelé di frutta, creme di varie tipologie, dalla frutta alle paste oleose , con differenti tipologie di biscuit ,choux, frolle e basi anidre , alcune rifinite con glasse originali. In questo corso si utilizzeranno idrocolloidi e addensanti per ottimizzare al meglio produzione , stoccaggio e rigenerazione del prodotto .
<b>2 GG</b>	"DESSERT AL PIATTO"	Come apprendere e creare una fine pasticceria da ristorazione , dove sapori ed idee si incontrano per fare nascere dolci leggeri da consistenze che appagano i sensi . Si realizzeranno dessert con frutta di stagione, frutta secche e al cioccolato. Verranno inoltre realizzati dessert gluten free e vegani. Saranno dati consigli sui metodi di cottura e il corretto stoccaggio del prodotto finito, rigenerazione e servizio.
<b>2 GG</b>	"LE TORTE DA LUNGA CONSERVAZIONE"	Un corso sulle torte da forno, interpretate da Antonio oggi giorno ribattezzate torte da viaggio. Faremo un salto nel passato riscoprendo anche torte della tradizione italiana, unendo tecnica e innovazione per poterle appetire anche dopo mesi dalla loro produzione , per commercializzarle anche via web . Il focus oltre che la realizzazione dei dolci sarà la conservazione e l'utilizzo di additivi alimentari .

	2 GG	"LA PASTICCERIA PLANT BASED"	pasticceria al vegetale, saranno proposti dolci simili per aspetto a dolci della pasticceria contemporanea con accostamenti di sapori sorprendenti, giocando con frutta, cioccolato, cereali e materie prime differenti ed insolite, perfettamente decorati, adatti per il banco pasticceria da credenza( +4°C) o come dolce di fine pasto , stoccato e conservato a -18°C. Saranno realizzati in formato monoporzioni .Si creeranno basi quali, biscuit mandorla, biscuit fondente, sablèe, pralinato nocciola, frangi pane, sponge , creme ,
--	------	------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DOCENTE	DURATA	TIPOLOGIA	DESCRIZIONE
<b>MATTEO CUTOLO</b>	1 GG	"PASTICCERIA NAPOLETANA "	Durante il corso verranno realizzati i dolci classici della tradizione napoletana: Sfogliatelle frolle e ricce (senza la produzione del tappo), Caprese al limone, Pastiera e Babbà tradizionale.
	2 GG	"PASTICCERIA NAPOLETANA MODERNA E RIVISITATA "	Durante il corso verranno realizzati i dolci classici della tradizione napoletana: Sfogliatelle frolle e ricce, Caprese al limone, Pastiera e Babbà tradizionale, baba sferico e baba in vasocottura, monoporzione
	1 GG	MONOPORZIONI MODERNE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO"	Durante il corso verranno realizzate 5 monoporzioni interamente senza glutine e due di queste saranno senza lattosio . Dalla
	2 GG	"PASTICCERIA TRADIZIONALE SENZA GLUTINE "	In questo corso si inizierà dall'approfondimento del senza glutine, imparando a crearsi la farina. Verranno realizzati prodotti della pasticceria tradizionale come frolle, biscotti, crostate, bigne, pan di
	2 GG	"GELATO E SEMIFREDDI"	Durante i due giorni di corso verranno bilanciate le ricette che verranno realizzate. Si effettuerà la produzione di gelati a base latte e gelati a base frutta con l'uso di neutri a bassa grammatura. Si realizzeranno semifreddi di diverse tipologie, a base meringa, base