



# 1° CORSO

## DI PASTICCERIA

PER APPASSIONATI GOURMET

**Docente del  
Corso:  
ELENA RONCHI**

Diplomata  
Scuola Alberghiera  
Castel San Pietro  
Terme (Bo)  
Vincitrice di  
numerosi Premi

**SVOLGIMENTO**

La Chef Elena  
spiegherà e svolgerà  
le operazioni di  
preparazione, e,  
a turno, le persone  
che frontalmente  
assistono, potranno  
provare  
a mettere  
le "mani in pasta".  
Sarà consegnato ad  
ogni partecipante, il  
ricettario delle lezioni  
svolte



Il corso si svolge c/o

**LA BOTTEGA**

delle **IDEE**

**Via di Vittorio 3 e 3a**

**Rastignano**

aperta il Lun Merc Ven

ore 16-18

tel. 366. 1581154

**CHE COSA IMPAREMO A FARE ...**

Torta farcita con crema chantilly

Crostata di frutta fresca

Biscotti per il te

Tartufi al cioccolato

**...PARTENDO DALLE BASI**

Pan di spagna classico

Pasta frolla classica

Crema pasticcera

Crema chantilly

**22 - 23 APRILE 2014**

**ore 17 - 19**

**Martedì 22: giornata dedicata agli impasti base**

preparazione e cottura del pan di spagna

preparazione della pasta frolla e cottura della base per la  
crostata di frutta

preparazione e cottura della crema pasticcera

preparazione della bagna neutra

**Mercoledì 23: assemblaggio e decorazione**

preparazione della crema chantilly

Assemblaggio e decorazione della torta farcita  
con crema chantilly

finitura della crostata di frutta

formatura e cottura biscotti da te

preparazione e finitura tartufi



**INFO ISCRIZIONI**

Necessaria adesione associativa. Più erogazione liberale Euro 20.

Telefonare in Segreteria o scrivere mail a [info@amiciditamaraedavide.it](mailto:info@amiciditamaraedavide.it)