

CORSO VIENNOSE SERIES
(DA MINIMO 2 GIORNATE MASSIMO 4 GIORNATE)

COMPLETO DOLCE & SALATO

1 GIORNATA:

- teoria sugli impasti con lievito misto o solo birra
- preparazioni delle basi pasticceria
 - creme e cremosi
 - le composte/puree/gelee
 - le glasse
- PREPARAZIONI IMPASTI:
 - croissant e brioches

LIVELLO BASE DELLA LAMINAZIONE

STUDIO E TEORIA SU TEMPERATURE E TIPOLOGIE

2 GIORNATA:

- croissant
- pan au chocolat
- brioche bicolor
- maritozzo versatile
- impasti serali+buffet

LIVELLO MEDIO/AVANZATO

CROSS LAMINATION+UTILIZZO STAMPI

3 GIORNATA:

- pan suisse
- half moon
- vertigo

-new york rolls

-brioche feuille

-coronne in stampo

-buffet serale+ impasti serali

4 GIORNATA:

-brioche sfogliata

-fan parisienne

-rolls salati

-croissant salati

-cube croissant

-brioche composte con frutta

-baba' IANNARELLI