



29 ottobre 2015

ZUCCA E DINTORNI

Le zucche sono mature e pronte per rallegrare queste giornate autunnali di allegria e colori!

Dolci e Dolcetti da paura... durante il corso saranno realizzati prodotti con la zucca di tante varietà, dal classico "Pan di Zucca", brioche e cake alla zucca e qualche dolcetto per i più piccini.

Si andrà alla scoperta di nuovi sapori e originale combinazione, versione moderna o contemporanea.

Idee su come prepararli, conservarli e temperature di degustazione. I partecipanti al corso seguiranno i passaggi teorici e pratici dello Chef che fornirà spiegazioni, consigli, suggerimenti, trucchi e le informazioni specifiche sul tema scelto. Un dialogo aperto tra i partecipanti e lo Chef.

Tutti i dolci realizzati durante il corso saranno degustati sul posto da parte dei partecipanti.

Ogni corsista riceverà il ricettario PASTRY CONCEPT®.

5 novembre 2015

IL BIGNÈ

Serata golosissima dove andremo a trattare i metodi usati dai professionisti per realizzare un dolce con il bignè, quale il profiterole ed il famoso ed intramontabile Saint Honorè!

Le creazioni saranno decorate in modo moderno ed elegante.

Idee su come prepararli, conservarli e a quali temperature degustarli. I partecipanti al corso seguiranno i passaggi teorici e pratici dello Chef che fornirà spiegazioni, consigli, suggerimenti, trucchi e le informazioni specifiche sul tema scelto. Un dialogo aperto tra i partecipanti e lo Chef.

Tutti i dolci realizzati durante il corso saranno degustati sul posto da parte dei partecipanti.

Ogni corsista avrà il ricettario PASTRY CONCEPT®.

20 novembre 2015

LA MERENDOTTA

E se la "Merenda" la preparassimo noi, con le nostre mani? Un regalo ineguagliabile per i nostri figli, nipoti, amici!

Durante il corso saranno realizzate varie tipologie di torte da merenda, biscotti da thè, e dolci firmati da LDC.

Idee su come prepararli, conservarli e a quali temperature degustarli. I partecipanti al corso seguiranno i passaggi teorici e pratici dello Chef che fornirà spiegazioni, consigli, suggerimenti, trucchi e le informazioni specifiche sul tema scelto. Un dialogo aperto tra i partecipanti e lo Chef.

Tutti i dolci realizzati durante il corso saranno degustati sul posto da parte dei partecipanti.

Ogni corsista riceverà il ricettario PASTRY CONCEPT®.

4 dicembre 2015

L'AVVENTO DEL NATALE

È il periodo dell'anno dove respiriamo un'atmosfera inebriante di profumi e luci che ci riscaldano il cuore. Approfittiamo di questi giorni per regalare ai nostri cari dolci, biscotti e snack con gli ingredienti del Natale. Sarà quindi un corso dove verranno presentate alcune tipologie di biscotti per le feste, un tronchetto natalizio e alcuni snack di cioccolato e frutta secca.

Idee su come prepararli, conservarli e a quali temperature degustarli. I partecipanti al corso seguiranno i passaggi teorici e pratici dello Chef che fornirà spiegazioni, consigli, suggerimenti, trucchi e le informazioni specifiche sul tema scelto. Un dialogo aperto tra i partecipanti e lo Chef.

Tutti i dolci realizzati durante il corso saranno degustati sul posto da parte dei partecipanti.

Ogni corsista riceverà il ricettario PASTRY CONCEPT®.

info e prenotazioni: PASTRY CONCEPT® Leonardo Di Carlo

Via Giuseppe Lazzarin 68 / C - 31015 Conegliano TV Italy - phone +39 0438 223 07 - pastryconcept.com - michela@pastryconcept.com



28 gennaio 2016

BEST OF

Best of LDC durante il corso saranno realizzati 2 intramontabili creazioni firmate LDC . Due "Dolci" che hanno contribuito al successo di Leonardo nella sua carriera professionale. Si andrà alla scoperta di nuove texture, sapori e originali combinazioni di sapori, versione moderna o contemporanea. Idee su come prepararli, conservarli e a quali temperature degustarli.

I partecipanti al corso seguiranno i passaggi teorici e pratici dello Chef che fornirà spiegazioni, consigli, suggerimenti, trucchi e le informazioni specifiche sul tema scelto. Un dialogo aperto tra i partecipanti e lo Chef.

Tutti i dolci realizzati durante il corso saranno degustati sul posto da parte dei partecipanti

Ogni corsista riceverà il ricettario PASTRY CONCEPT®.

18 febbraio 2016

LA COLAZIONE LDC

Iniziare la giornata con una colazione speciale non ha prezzo! Regaliamo un sorriso alla nostra famiglia, al momento del risveglio... e con questi "dolci" ci riusciremo alla Grande!

Durante il corso saranno realizzati varie tipologie di torte per la colazione, soffici plumcake, gustosi pancake, dolci leggeri e digeribili, quali, per esempio, la "Carotina LDC", la "Meletta LDC" ed altre dolcezze.

Idee su come prepararli, conservarli e sulle temperature di degustazione.

I partecipanti al corso seguiranno i passaggi teorici e pratici dello Chef che fornirà spiegazioni, consigli, suggerimenti, trucchi e le informazioni specifiche sul tema scelto. Un dialogo aperto tra i partecipanti e lo Chef.

Tutti i dolci realizzati durante il corso saranno degustati sul posto da parte dei partecipanti.

Ogni corsista riceverà il ricettario PASTRY CONCEPT®.

17 marzo 2016

DOLCEZZE PASQUALI

Le campane suonano a festa e noi impareremo a lavorare con il cioccolato per crearci tanti simpatici soggetti pasquali, un dolce a tema e naturalmente l'uovo pasquale decorato artigianalmente.

Idee su come prepararli, conservarli e a quali temperature degustarli.

I partecipanti al corso seguiranno i passaggi teorici e pratici dello Chef che fornirà spiegazioni, consigli, suggerimenti, trucchi e le informazioni specifiche sul tema scelto. Un dialogo aperto tra i partecipanti e lo Chef.

Tutti i dolci realizzati durante il corso saranno degustati sul posto da parte dei partecipanti.

Ogni corsista riceverà il ricettario PASTRY CONCEPT®.

7 aprile 2016

DOLCEZZE GLUTEN FREE

Conoscere le farine alternative per realizzare delle prelibatezze anche per chi non può assumere alcuni alimenti tradizionali.

Sfateremo il pensiero che i "dolci salutistici" non siano anche buoni!

Durante il corso saranno affrontate le seguenti tematiche: come sostituire la farina con farine alternative e prive di glutine.

I partecipanti al corso seguiranno i passaggi teorici e pratici dello Chef che fornirà spiegazioni, consigli, suggerimenti, trucchi e le informazioni specifiche sul tema scelto. Un dialogo aperto tra i partecipanti e lo Chef.

Tutti i dolci realizzati durante il corso saranno degustati sul posto da parte dei partecipanti.

Ogni corsista riceverà il ricettario PASTRY CONCEPT®.

21 aprile 2016

IL MILLEFOGLIE

Conoscere tutti i trucchi per realizzare una pasta sfoglia perfetta, con metodo classico ed inverso.

Durante il corso sarà realizzato il Millefoglie con le sue creme e altri prodotti gourmand di pasta sfoglia in versione contemporanea, con una presentazione innovativa.

Idee su come prepararli, conservarli e le temperature per un'ottima degustazione.

I partecipanti al corso seguiranno i passaggi teorici e pratici dello Chef che fornirà spiegazioni, consigli, suggerimenti, trucchi e le informazioni specifiche sul tema scelto. Un dialogo aperto tra i partecipanti e lo Chef.

Tutti i dolci realizzati durante il corso saranno degustati sul posto da parte dei partecipanti.

Ogni corsista riceverà il ricettario PASTRY CONCEPT®.

5 maggio 2016

DOLCI CONTEMPORANEI

Creazione e approfondimento sui trend moderni di torte, con approfondimenti sui gusti, strutture, forme e decorazioni eleganti.

Durante il corso sarà realizzato un dolce elaborato. Con le varie creme e basi possiamo ricreare altre dolcezze, con una presentazione innovativa. I partecipanti al corso seguiranno i passaggi teorici e pratici dello Chef che fornirà spiegazioni, consigli, suggerimenti, trucchi e le informazioni specifiche sul tema scelto. Un dialogo aperto tra i partecipanti e lo Chef.

Idee su come prepararli, conservarli e sulle temperature di degustazione.

Tutti i dolci realizzati durante il corso saranno degustati sul posto da parte dei partecipanti.

Ogni corsista riceverà il ricettario PASTRY CONCEPT®.

19 maggio 2016

DESSERT AL PIATTO

"Dulcis in fundo" è un modo per farsi ricordare dai nostri commensali. È l'ultima portata... Ma quella che ricorderanno di più. Impareremo quindi a realizzare un semplice e perfetto dessert al piatto. Durante il corso sarà realizzata "La panna cotta Picasso", "Perfecto" e "Mosaico di Cioccolato" in versione contemporanea, con una presentazione innovativa.

Idee su come prepararli, conservarli e sulle temperature di degustazione.

I partecipanti al corso seguiranno i passaggi teorici e pratici dello Chef che fornirà spiegazioni, consigli, suggerimenti, trucchi e le informazioni specifiche sul tema scelto. Un dialogo aperto tra i partecipanti e lo Chef.

Tutti i dolci realizzati durante il corso saranno degustati sul posto da parte dei partecipanti.

Ogni corsista riceverà il ricettario PASTRY CONCEPT®.



2 giugno 2016

SACHER

La modalità di preparazione di uno dei dolci più amati da grandi e piccini: la SACHER! Porteremo a casa molti segreti per realizzare una Sacher innovativa e super buona. Durante il corso sarà realizzata la Sacher in varie versioni moderne e con una presentazione innovativa.

Idee su come prepararla, conservarla e sulle temperature di degustazione.

I partecipanti al corso seguiranno i passaggi teorici e pratici dello Chef che fornirà spiegazioni, consigli, suggerimenti, trucchi e le informazioni specifiche sul tema scelto. Un dialogo aperto tra i partecipanti e lo Chef.

Tutti i dolci realizzati durante il corso saranno degustati sul posto da parte dei partecipanti.

Ogni corsista riceverà il ricettario PASTRY CONCEPT®.

9 giugno 2016

LE CONFETTURE

Conoscere tutti i trucchi per realizzare delle confetture ottime e inusuali.

Durante il corso saranno affrontate le seguenti tematiche: come preparare al meglio una confettura, la tecnica di confezionamento, pastorizzazione e conservazione. Durante il corso sarà realizzato un dolce elaborato e con le varie creme e basi andremo a ricreare altre dolcezze con una presentazione innovativa.

Idee su come prepararle, conservarle e sulle temperature di degustazione.

I partecipanti al corso seguiranno i passaggi teorici e pratici dello Chef che fornirà spiegazioni, consigli, suggerimenti, trucchi e le informazioni specifiche sul tema scelto. Un dialogo aperto tra i partecipanti e lo Chef.

Tutti i dolci realizzati durante il corso saranno degustati sul posto da parte dei partecipanti.

Ogni corsista riceverà il ricettario PASTRY CONCEPT®.

15 settembre 2016

ÉCLAIR GOLOSI

Conoscere tutti i trucchi per realizzare un éclair moderno perfetto.

Durante il corso saranno realizzate varie basi di bigné, con e senza lattosio, decorate in modo diverso e con una versione contemporanea. La presentazione sarà accattivante ed insolita.

Idee su come prepararli, conservarli e sulle temperature di degustazione.

I partecipanti al corso seguiranno i passaggi teorici e pratici dello Chef che fornirà spiegazioni, consigli, suggerimenti, trucchi e le informazioni specifiche sul tema scelto. Un dialogo aperto tra i partecipanti e lo Chef.

Tutti i dolci realizzati durante il corso saranno degustati sul posto da parte dei partecipanti.

Ogni corsista riceverà il ricettario PASTRY CONCEPT®.

6 ottobre 2016

IL CAKE

Conoscere tutti i trucchi per realizzare un cake moderno perfetto.

Durante il corso saranno realizzate varie basi di cake, con e senza frutta, con gelatine alternative in versione contemporanea, con una presentazione accattivante ed insolita.

Idee su come prepararli, conservarli e sulle temperature di degustazione.

I partecipanti al corso seguiranno i passaggi teorici e pratici dello Chef che fornirà spiegazioni, consigli, suggerimenti, trucchi e le informazioni specifiche sul tema scelto. Un dialogo aperto tra i partecipanti e lo Chef.

Tutti i dolci realizzati durante il corso saranno degustati sul posto da parte dei partecipanti.

Ogni corsista riceverà il ricettario PASTRY CONCEPT®.

10 novembre 2016

DOLCEMENTE NATALE...

È il periodo dell'anno dove respiriamo un'atmosfera inebriante di profumi e luci che ci riscaldano il cuore.

Approfittiamo di questi giorni per regalare ai nostri cari dolci, biscotti e snack con gli ingredienti del Natale.

Sarà quindi un corso dove verranno presentate alcune tipologie di biscotti per le feste, un tronchetto natalizio e alcuni snack di cioccolato e frutta secca.

Idee su come prepararli, conservarli e sulle temperature di degustazione.

I partecipanti al corso seguiranno i passaggi teorici e pratici dello Chef che fornirà spiegazioni, consigli, suggerimenti, trucchi e le informazioni specifiche sul tema scelto. Un dialogo aperto tra i partecipanti e lo Chef.

Tutti i dolci realizzati durante il corso saranno degustati sul posto da parte dei partecipanti.

Ogni corsista riceverà il ricettario PASTRY CONCEPT®.