



{ Professione Pasticcere }

19 / 20 gennaio 2016

GLI INTRAMONTABILI LDC

Tutto il percorso di LDC dei dolci che lo hanno reso famoso e vincente nelle competizioni nazionali e internazionali e durante il percorso di docente.

Campionato italiano Seniores 1998 Chocolatine Mou;

2001 Coupe du monde Volo Libero;

2004 Campionato del mondo Sognando Venezia / San Marco / Vaporetto;

2005 AMPI Il dolce alla castagna Morbidezza di Castagna;

2009 Lorenzo Bye Bye;

2015 Essenza d'infinito, Sua Maestà.

16 / 17 febbraio 2016

UNA COLAZIONE SPECIALE

Iniziare la giornata con una colazione speciale non ha prezzo!

Durante il corso saranno realizzati varie tipologie di torte per la colazione, soffici plumcake, dolci leggeri e molto digeribili, il mondo delle brioches per esempio il cornetto e le sue sfumature, il croissant, i donuts ed altre dolcezze.

Il metodo di produzione, messa in forma e conservazione saranno il focus del corso, una varia gamma di proposte originali, nuove e curiose.

Razionalizzare per poter creare infinità di proposte salate semplici ma originali.

5 / 6 aprile 2016

TORTE GELATO SEMIFREDDI

Parte fondamentale del corso sarà dedicata alla bilanciatura degli ingredienti per ottenere sapori e strutture impeccabili. Introduzione alle materie prime, tecniche e tecnologie per una produzione razionale. Il metodo di produzione, messa in forma e conservazione saranno il focus del corso. Saranno presentati dai semifreddi alle torte gelato, tranci, stecchi, monoporzioni, bicchieri etc...

Un mondo che non deve mancare sia in una gelateria che in una pasticceria, soprattutto d'estate!

26 / 27 aprile 2016

LA SCATOLA DEI BISCOTTI

In questo corso "si va in scena" con: Biscotti e Pasticceria da tè, da latte e da sacchetto. Verranno trattati il bilanciamento delle frolle con la produzione razionale di diversi impasti per un'assortita proposta al cliente. Il tutto utilizzando la tecnologia avanzata della nostra aula, con un occhio di riguardo all'importante momento dedicato allo stoccaggio, corretta conservazione e, a seguire, vendita e presentazione del prodotto.

31 maggio / 1 giugno 2016

IL FORNO E I SUOI PROFUMI

Un tripudio di profumi e sapori dei dolci da forno, unici ed indimenticabili, anche con ingredienti alternativi quali: farine integrali, di riso, kamut e farro, senza glutine e grassi alternativi. Il focus è affrontare aspetti, problematiche e soluzioni per la preparazione di diverse specialità da forno: masse leggere, montate con materie grasse, cake moderni e varie tipologie di crostate. Comprendere gli ingredienti per un shelf life maggiore e tecniche di conservazione.

5 / 6 luglio 2016

MARMELLATE CONFETTURE E GELATINE

La soddisfazione di preparare un prodotto artigianale di alta qualità con semplici, ma mirate nozioni. Metodi di produzione differenti, con occhio di riguardo all'importanza di comprendere bene le fasi di preparazione, la conoscenza degli zuccheri, della pectina e altri addensanti. Vari tipi di cotture: diretta, indiretta e sottovuoto, un ventaglio dalla classica confettura della nonna a quelle più innovative, gelatina al vaso, al vino, alle spezie, marmellate di agrumi e confetture agrodolci per abbinare ai formaggi, gelatine e paste di frutta da taglio. Un corso ricco di sorprese e informazioni utili.

12 / 13 luglio 2016

NOTE DI SALATO

In una realtà moderna, abbiamo l'esigenza di completare la nostra gamma di prodotti con snack e pranzi veloci da poter offrire alla nostra clientela. Apprenderemo come realizzare, con poche basi, una varia gamma di prodotti salati, proposte originali, nuove e curiose per snack da aperitivo o buffet, piccoli bocconcini salati, finger food, quiches stuzzicanti e nuove tartellette. Razionalizzare per poter creare infinità di proposte salate semplici ma originali.

13 / 14 settembre 2016

LA TRADIZIONE ITALIANA

Senza la tradizione non c'è evoluzione... Patrimonio culturale del nostro Paese, i dolci intramontabili della tradizione rivisti in chiave contemporanea dal punto di vista nutrizionale ed estetico. Creazioni che ogni Pasticcere dovrebbe conoscere, proporre e valorizzare! Creeremo quindi tiramisù, babà, panna cotta, mimosa, foresta nera, millefoglie, sbrisolona, profiteroles, strudel ed altre ancora...

20 / 21 settembre 2016

MOLECOLE DI DOLCEZZE 2016

Le ultime creazioni firmate LDC. Un viaggio attraverso i sapori, le consistenze, gli ingredienti e gli abbinamenti. In questo corso saranno illustrate le ultime creazioni del Maestro 2015/2016. Un ventaglio fantastico di prodotti unici e inediti firmati LDC. Durante l'incontro saranno affrontate le corrette e attuali metodologie di produzione.

27 / 28 settembre 2016

IL RISTORANTE E IL SUO DESSERT

DULCIS IN FUNDO o "lasciate spazio per il dolce"; dovrebbe essere il momento sublime per terminare una parentesi di convivialità, rilassatezza, piacere. La Pasticceria nella ristorazione in Italia è un po' sottovalutata. Non è sempre facile finire un pasto con un buon dolce, il più delle volte l'ultima portata è deludente. Eppure è proprio il dessert che viene ricordato di più a fine menu. Nei miei corsi di "dessert al piatto" propongo creazioni semplici da eseguire ma equilibrate nel gusto e con una scenografia gradevole alla vista. Lascio le tendenze e i piatti con tantissimi passaggi a coloro che le propongono per metterle nelle riviste, o a coloro che le devono presentare nei concorsi. In questi due giorni dedicati ai dessert da ristorazione verranno realizzate diverse tipologie di creme, composte di frutta e ortaggi, gelati, sorbetti, salse e decorazioni per abbellire il vostro piatto.



{ Professione Pasticcere }

4 / 5 ottobre 2016

MOSAICO DI DOLCEZZE

La confetteria è un comparto della pasticceria molto affascinante, richiesto dai più piccini ai più grandi. Comprendere il metodo di produzione, il bilanciamento della ricetta di questi straordinari prodotti artigianali. Durante il corso saranno realizzati vari prodotti golosi richiesti dal pubblico adulto e ma soprattutto dal pubblico bambino: torrone morbido, marshmallow, gianduia, gelatine di frutta, croccante, zucchero candito, caramelle fondant, pastigliaggi, toffee, etc... Verrà trattato anche l'affascinante comparto della confetteria e, nel dettaglio, la produzione, il bilanciamento della ricetta di questi prestigiosi prodotti della tradizione Italiana.

18 / 19 ottobre 2016

MELODIE DI CIOCCOLATO

Ingrediente principale "Il Cioccolato" in tutte le sue varietà ed applicazioni, dalla lavorazione di questa preziosa materia prima, all'utilizzo per la pasticceria da tè, torte da forno, torte cremose. Vari tipi di praline, tavolette, creme da spalmare, ganache e snack, anidre e non. Conosceremo insieme le tecniche per ottimizzare la produzione, organizzando al meglio il nostro tempo. Prodotti creativi e innovativi per gusti, consistenze e forme, con grande attenzione agli aspetti di conservabilità e durata del prodotto.

25 / 26 ottobre 2016

LOGISTICA ED ORGANIZZAZIONE DEL LABORATORIO

La logica della produzione razionale, come produrre al meglio diversi tipi di dolci, torte, monoporzioni e crostate di nuova ed elegante concezione; come razionalizzare il proprio lavoro in laboratorio attraverso una produzione intelligente ed economicamente vantaggiosa con spiegazioni tecnico-pratiche su come realizzare prodotti diversi partendo da una stessa base. Le cose da fare per creare un'offerta commerciale corretta, ottimizzando i costi di produzione, garantendo un ottimo assortimento di prodotti per soddisfare e fidelizzare la propria clientela. Esecuzione di dolci del presente e del passato, torte da banco generali per ogni occasione. L'importanza di questo incontro è stabilire i validi processi di produzione ordinaria in laboratorio, gestione delle risorse umane, materie prime ed attrezzature. Lo studio del freddo in pasticceria per ottimizzare il lavoro.

8 / 9 novembre 2016

L'AVVENTO NATALIZIO E IL CAPODANNO

Uno dei periodi più importanti per il nostro mestiere! Un corso, quindi, che mira ad enfatizzare l'atmosfera natalizia, cercando ispirazione da gusti, forme e sapori da tutto il mondo. Interpretazioni inedite per una vasta proposta di torte da viaggio, torte contemporanee, tronchetti natalizi, snack e bonbons di cioccolato, regali gastronomici. Le ricette interpretate durante il corso sono dettagliate e di facile interpretazione, diverse texture, creando sapori di festa, con l'arte di progettare una decorazione accattivante e creativa. Verrà creato insieme il dessert di "fine anno"!

14 / 15 / 16 novembre 2016

LA PASTICCERIA LIEVITATA

3 giorni intensivi di corso sui grandi e piccoli lievitati, un corso imperdibile e unico, eseguito a 4 mani!

Dallo studio del lievito madre alla creazione di prodotti per la prima colazione di tutti i giorni e i grandi lievitati della tradizione italiana, per una formazione a tutto tondo sul mondo della pasticceria lievitata. Conosceremo insieme le tecniche per ottimizzare la produzione, organizzando al meglio il nostro tempo. Prodotti creativi e innovativi per gusti, consistenze e forme, con grande attenzione agli aspetti di conservabilità e durata del prodotto.

22 / 23 novembre 2016

LA DECORAZIONE E L'ESTETICA DEL DOLCE

Tutto quel che, a prima vista, suscita bellezza, eleganza ed incanto! Saper rendere desiderabile agli occhi un dolce spesso non è così semplice; in questo incontro saranno realizzate una varia gamma di decorazioni per terminare il vostro dolce: inoltre alcune idee per decorare durante le festività (Natale, Pasqua, Festa del papà e Festa della Mamma).

Saranno usate varie basi: cioccolato temperato / colori liposolubili / effetto velluto / isomalt / meringhe / gelatine per decorare.