



CORSO DI DECORAZIONE BISCOTTI NATALIZI CON GHIACCIA REALE

DESCRIZIONE DEL CORSO

Il corso si rivolge a tutti coloro che sono affascinati dal mondo della decorazione con la ghiaccia reale.

Durante la lezione ogni corsista farcirà e decorerà almeno quattro biscotti in pasta sucrée.

Il corso si svolgerà nel laboratorio di pasticceria.

Tutti gli ingredienti sono forniti dal Centro.

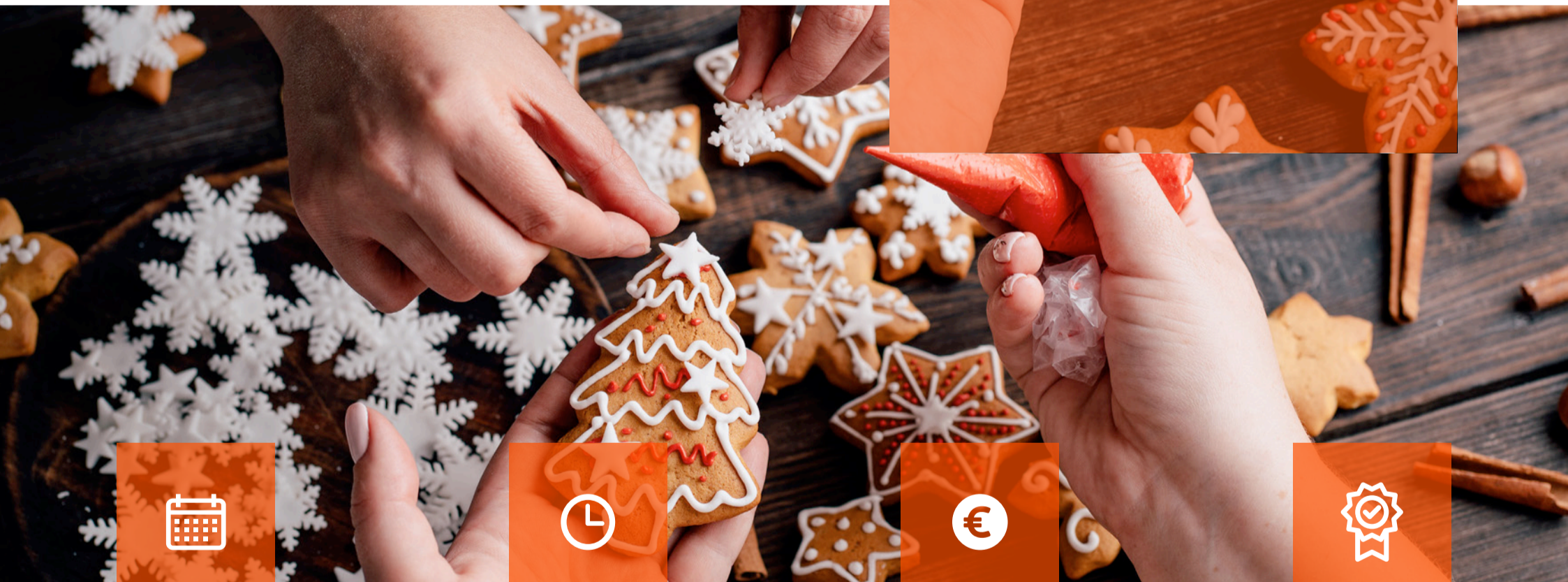
Il corso è corredato di un fascicolo/ricettario nel quale sono riportate le nozioni teoriche e le ricette.

A cura della pasticciera Emanuela Riboni.

TEMATICHE

- Spiegazione dell'impasto della pasta sucrée, corretto stampaggio e cottura dei biscotti;
- Introduzione al mondo della ghiaccia: ricetta, preparazione e varie consistenze (stiffy & run-out);
- Colorazione della ghiaccia: diversi tipi di coloranti;
- Sac à poche e vari beccucci;
- Esercitazioni su sampler con esercizi per prendere confidenza con la ghiaccia;
- Glassatura dei biscotti;
- Decorazione dei biscotti con le seguenti tecniche: wet on wet e brush emboderie;
- Corretto utilizzo delle polveri perlescenti.

Il corso prevede un minimo di 10 e un massimo di 16 iscritti.



INIZIO LEZIONI

17 DICEMBRE
2019

3 ORE

Martedì
19:30 - 22:30

€ 50,00

CERTIFICATO
DI FREQUENZA

SEDE CORSO: CFP BERGAMO

Via Monte Gleno, 2 - Bergamo

Per info e iscrizioni: Tel. 035.3693704/711 | cfp.bergamo@abf.eu



www.abf.eu