



Scuola di pasticceria

- dove:** presso la pasticceria "La dolce vita" di Danilo Scansetti
Viale Dei Mille n° 45 a Vigevano
- quando:** 27 gennaio-3/10/17 febbraio 2016
- orario:** dalle h 20:00 alle h 23:00 circa
- come:** a gruppi di sette persone

LA PASTICCERIA IN 4 INCONTRI

Quattro lezioni pratiche di pasticceria per imparare a realizzare tante dolci preparazioni, tutte diverse ma ugualmente sfiziose. Ogni lezione, anche singola, e' dedicata ad un tipo di dolce (torte da forno, dolci con base di pasta frolla, biscotti, pasta sfoglia e dolci al bicchiere e al cucchiaino) che verrà declinato nelle sue molteplici e gustose forme.

1ª lezione- le varianti della frolla e i biscotti

Stanchi della "solita" crostata? Nel corso di questa lezione pratica di pasticceria Danilo Scansetti ci insegnerà a declinare la pasta frolla in molteplici sfumature: impareremo a realizzare barchette, lingue di gatto, cantucci, ovis molis e frolle bicolore, così come differenti varianti dell'impasto della frolla, alla ricerca di nuovi accattivanti sapori.

2ª Lezione - le torte da forno

I dolci da forno costituiscono il patrimonio più importante della nostra pasticceria classica; generalmente non presentano grosse difficoltà ma, come tutte le preparazioni apparentemente semplici in cucina, c'è bisogno di seguire alcune regole fondamentali per evitare gli inconvenienti che avvengono di frequente. Nel corso di questa lezione pratica di pasticceria Danilo Scansetti ci svelerà i suoi segreti per torte e dolci da forno a prova di errore, perfette per una merenda golosa o per un dolce risveglio a colazione! Torta paradiso, crostata di marmellata e crostata ripiena.

3ª lezione- la pasta sfoglia

Impasto base, giri della pasta. Produzione di ventaglietti, millefoglie ai lamponi, sfoglia al microonde da farcire, salatini di vari gusti e forme.

4ª lezione- i dolci al bicchiere e al cucchiaino

Con l'arrivo della primavera cambiano le abitudini anche in fatto di gola e sentiamo il bisogno di dolci più freschi e meno elaborati. Nel corso di questa lezione pratica il pasticcere Danilo Scansetti vi insegnerà a preparare dolci morbidi e colorati da mangiare...a cucchiainate!

Costo e materiale :

Le iscrizioni saranno accolte in ordine di data. Il costo per le 4 lezioni per i soci è di € 90,00 adulti e € 80,00 under 31. Per i non soci € 115 adulti € 90,00 under 31 (comprensivo di tessera annuale). La quota prevede il manuale "Scuola di cucina Slow Food **Biscotti e piccola pasticceria**" e tanti prodotti fatti con le vostre mani da portare a casa. E' possibile partecipare alle singole lezioni al costo di € 30,00 + € 8,00 per il manuale facoltativo.

E' richiesta la massima puntualità, portare un grembiule, un blocco per gli appunti e un mattarello per la lezione sulla foglia. Il corso si terrà solo se si raggiungerà il numero minimo di partecipanti.

Iscrivendosi a Slow Food, oltre a sostenere tutte le attività dell'associazione si ha la possibilità di partecipare alle iniziative organizzate localmente, alle manifestazioni e attività dell'Associazione in Italia e all'estero e ai corsi Master of Food, che comprendono più di venti corsi di degustazione su tutte le tematiche del cibo per diventare un esperto gastronomo;

Iscrizioni :

Fiduciario Vigevano e Lomellina: Franco Ranzani
cell. 349 5095982 - info@slowfoodlomellina.com