

I PROFITEROLES DOLCI E SALATI

corso amatoriale

Docenti:	Nazzareno Lavini (pasticciere)
Giorno:	martedì
Data inizio corso:	19/11/2024
Data fine corso:	19/11/2024
Orario:	16.00-20.00
Costo:	€ 90,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Se sei un appassionato di pasticceria e desideri approfondire la tua conoscenza dei bignè...questo è il corso perfetto per te! Sotto la guida esperta del rinomato pasticcere **Nazzareno Lavini**, avrai l'opportunità di immergerti nell'arte della preparazione dei **profiteroles dolci e salati**.

Durante questa lezione pratica, sarai guidato passo dopo passo attraverso l'intero processo di preparazione della pasta bignè, partendo dalla selezione degli ingredienti più adatti per ottenerne la consistenza ideale.

Acquisirai, inoltre, competenze nella cottura della pasta bignè, fondamentale per la riuscita dei tuoi profiteroles dolci e salati, imparando ad affrontare e risolvere eventuali problemi che possono sorgere durante la preparazione e portare la tua passione per la pasticceria ad un livello superiore.

Il corso si concluderà con la **degustazione dei prodotti preparati**, durante la quale potrete assaporare le vostre creazioni, in un momento conviviale che rappresenta l'occasione perfetta per fare domande, ottenere feedback e condividere impressioni e curiosità, arricchendo così ulteriormente la vostra esperienza di apprendimento.

Il corso verrà attivato al raggiungimento di un numero minimo di partecipanti.

Costo del corso € 73,78 + IVA

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule in TNT
- degustazione finale.

Gli **obiettivi** del corso sono:

- acquisire la capacità di scegliere gli ingredienti più adatti per la preparazione della pasta bignè, comprendendo l'importanza della qualità e delle porzioni;
- imparare le tecniche di miscelazione degli ingredienti per ottenere la consistenza ideale della pasta bignè, garantendo dei profiteroles dolci e salati ben strutturati e bilanciati;
- apprendere i segreti della cottura perfetta della pasta bignè, per ottenere bignè dorati, croccanti all'esterno e cavi all'interno, pronti per essere riempiti;
- sviluppare la capacità di identificare e risolvere eventuali problemi che possono sorgere durante il processo di preparazione, come bignè sgonfi o non uniformi;
- applicare le competenze apprese per preparare deliziosi profiteroles sia dolci che salati, esplorando diverse farciture e decorazioni per presentazioni creative e gustose.

Durante il corso imparerai a realizzare:

- il profiterole classico ;
- il profiterole salato, ripieno di una chantilly alla ricotta con zucchine, coperta da una besciamella cubetti di peperoni e scaglie di grana.

Al termine della lezione verrà rilasciato l'attestato di partecipazione in formato PDF della scuola A Tavola con lo Chef.

