



Slow Food®  
Gorgonzola - Martesana

# Corso base

## di pasticceria

Gli impasti di base

**Quarta edizione**

Ogni iscritto avrà a disposizione uno spazio di lavoro per poter partecipare attivamente alla lezione e alla produzione dei dolci.

Il corso è previsto per un massimo di 10 persone per garantire un adeguato approfondimento.

Il costo del corso è:  
di € 60,00 soci Slow Food  
e di € 70,00 non Soci.

Durante il corso sarà possibile associarsi a Slow Food al costo di € 25 e € 10 per i soci giovani (entro 30 anni).

Nel costo del corso sono compresi tutti i materiali didattici.

Prenotazione obbligatoria entro il 16 febbraio 2015.

Informazioni e prenotazioni:  
**Slow Food**  
**Gorgonzola -Martesana**  
Massimo - cell. 349.1624478  
info@slowfoodgorgonzola.it  
[www.slowfoodgorgonzola.it](http://www.slowfoodgorgonzola.it)

Il corso si terrà nei giorni  
**Venerdì 20 - 27 febbraio e 6 marzo 2015**  
dalle ore 21:00 alle 23:00 circa

Presso:

**MERLO - Pasticceria dal 1962**  
Via Masaccio 4/B - 20096 Pioltello (MI)

Il corso è rivolto a principianti ed appassionati che amano la pasticceria e che vogliono conoscere, approfondire ed acquisire le tecniche di preparazione degli impasti di base (pasta frolla comune, montata classica e al cioccolato, pasta sfoglia, pan di spagna classico, pasta bignè e creme), attraverso la pratica singola e di gruppo, assistita dal pasticcere pluripremiato Maurizio Bonanomi.

Scopo del corso è quello di illustrare il modo corretto di elaborare gli impasti base trasformandoli, con l'utilizzo di ingredienti semplici e naturali, nelle diverse tipologie di prodotti da forno facilmente replicabili a casa nel rispetto della tradizione pasticceria italiana.

### Piano didattico

Prima lezione:

#### **PASTA FROLLA MILANO**

Verranno realizzate diverse tipologie di prodotti da forno: torte e biscotteria.

Seconda lezione:

#### **PAN DI SPAGNA, PASTA BIGNE' e CREME**

Verranno realizzate torte farcite

Terza lezione:

#### **PASTA SFOGLIA TRADIZIONALE**

Verranno realizzati prodotti sia dolci che salati

