

Cosa porterai a casa?

- Formazione teorica: come agiscono le materie prime negli impasti
- Ricettario
- Presentazione prodotti: come migliorare la vendita all'interno del tuo negozio
- Una ricetta sviluppata appositamente per te in una giornata interamente dedicata presso il tuo laboratorio. Il prodotto che ti renderà unico nella tua zona.
- Durante il corso sarai seguito PASSO PASSO nelle lavorazioni, così potrai riproporre i prodotti nel tuo laboratorio con semplicità.

Questo è il vero valore aggiunto: quel prodotto potrà essere trovato soltanto nella tua attività. I clienti verranno da te per il valore che non troveranno da altre parti (e sai bene che la DIFFERENZIAZIONE è alla base del successo di ogni attività!). Solo questa consulenza ha un valore ben superiore al costo del corso.

COSTO PARTECIPAZIONE: ~~€187,00~~ ➔ €57,00
3 CORSI A SCELTA: ~~€561,00~~ ➔ €150,00
Il costo è comprensivo del pranzo.

La ricetta per te sviluppata sarà in linea con il corso/i di tua scelta!



SCOPRI ALL'INTERNO I CORSI RISERVATI AI NOSTRI CLIENTI!
I CORSI SONO RIVOLTI A MASSIMO 7 PARTECIPANTI, PER DARE LA POSSIBILITÀ AD OGNUNO DI ESSERE SEGUITO NELLE LAVORAZIONI.

Nome partecipante/ragione sociale.....

Indirizzo mail.....

Telefono.....



Info: 366/6093385
Nicola

LA PRIMA COLAZIONE

Molte idee per la prima colazione da proporre ai tuoi clienti. Presentazioni che catturano l'occhio, croissant bicolore, forme particolari, impasti differenti dal solito (venezianine, brioche integrali e altro)

DATA: 06/05/2019



FROLLE E CROSTATE

Varie tipologie di frolla: i bilanciamenti, la produzione di biscotteria (classica e alternativa), crostate tradizionali e crostate moderne.

DATA: 12/06/2019



LE TORTE DA FORNO

Cake, masse montate e varie idee di presentazione per il tuo prodotto. Plumcake, caprese, frangipane e molto altro.

DATA: 15/05/2019



GLI UTILIZZI DELLA PANNA

La panna utilizzata nella pasticceria fredda e negli impasti di base: pasta sfoglia, pasta frolla e bigné, con la produzione di prodotti diversi dal solito.

DATA: 19/06/2019



I LIEVITATI DOPO LE FESTE

Cosa proporre durante tutto l'anno? Panettone a Natale, colomba a Pasqua, ma ci sono molte varianti che possono essere adottate in ogni stagione, con farciture fresche per l'estate e anche pensando all'autunno. Panfrutto, torta di rose e altre idee con la pasta dei grandi lievitati.

DATA: 21/05/2019



LE TORTE MODERNE

Semifreddi e grandi classici rivisitati in chiave lontana dalla tradizione, sempre rispettando i gusti base.

Glasse a specchio e presentazioni per dare un tratto distintivo alla tua vetrina.

DATA: 03/07/2019



LA PASTICCERIA DI BASE

Vuoi avvicinarti al mondo della pasticceria per incrementare il mondo del dolce nel tuo panificio? Dai bigné alla frolla, dalla sfoglia al pan di Spagna, dalle creme pasticcere alle creme al burro.

DATA: 29/05/2019



CRACKERS & co.

Prodotti secchi da insacchettare per proporre ai tuoi clienti delle soluzioni a media e lunga durata: crackers, grissini, biscotti salati, soluzioni di pasta sfoglia e altro.

DATA: 10/07/2019



MONOPORZIONI E DESSERT AL PIATTO

Giornata dedicata alle monoporzioni fredde (mousse, bavaresi, bicchierini) con particolare attenzione alla presentazione.

DATA: 05/06/2019



Orari corsi: 10.00-17.00 con relative pause.

Vedi retro per maggiori informazioni sul programma.