

## Pasticceria salata



La pasticceria salata è una rivisitazione in chiave moderna della pasticceria più tradizionale. E' pensata per brunch, aperitivi, cocktail e happy hour e si contraddistingue per la prevalenza degli ingredienti salati su quelli dolci. È un modo nuovo di preparare e presentare il cibo.

Date e orario: 20|21|27|28 gennaio dalle 19.30 alle 22.00

Docente: D. Massarenti

Aula: dimostrativa

Costo: 120€ + IVA

### Contenuti

- Conoscere le materie prime e imparare tecniche di lavorazione e cottura
- Tartellette di frolla salata e aromatizzata
- Muffin salati
- Tarte tin e torte salate
- Bigné insoliti
- Cornetti salati
- Strudel di stagione
- Finger food fantasiosi e salati

## I lievitati della pasticceria



Un viaggio nel soffice mondo dei lievitati: dolci per la colazione, ma anche adatti a completare un pranzo o una cena e ad essere consumati come goloso dessert. Nel corso approfondiremo le tecniche di lievitazione e sfogliatura, dalla scelta delle farine alla lavorazione degli ingredienti per le farciture, fino alla lievitazione e cottura dei prodotti.

Date e orario: 11|12|16|17|25|26 febbraio dalle 19.30 alle 22.00

Docente: E. Galantini

Aula: laboratorio/dimostrativa

Costo: 150€+ IVA

### Contenuti

- I lieviti: cosa sono e come agiscono
- Introduzione alle farine e agli zuccheri adatti a ogni preparazione
- Metodi di preparazione, stoccaggio, lievitazione e cotture
- Croissant dolci e salati
- Bomboloni e maritozzi
- Brioche e pan brioche
- Muffin e plum cake

## Dolci fantasiosi



Vuoi deliziare il palato e la vista dei tuoi ospiti? In questo corso avrai la possibilità di conoscere dolci tanto creativi quanto fantasiosi e sfiziosi.

Date e orario: 25|26 marzo - 13|14 aprile 2026 dalle 20.00 alle 22.00

Docente: E. Galantini

Aula: dimostrativa

Costo: 120€+IVA

### Contenuti

- Le basi, gli abbinamenti
- Tecniche e materie prime
- Decorazione, presentazione
- Creme alternative
- Coppette fantasia
- Verrine, monoporzioni e torte moderne
- Mousse, semifreddi e bavaresi

## Pasta fresca in fantasia



Pensi che ormai la pasta fresca non abbia più segreti per te? Stupisci i tuoi ospiti con formati di pasta fuori dal comune, impasti colorati e/o aromatizzati e vedrai che figurone!

Date e orario: 26|27 gennaio - 4|5|9|16 febbraio dalle 19.30 alle 22.00

Docente: D. Chiavini

Aula: laboratorio

Costo: 150€ + IVA

### Contenuti

- Contenuti
- Formati tipici regionali
- Pasta colorata
- Pasta aromatizzata
- Chiusure e ripieni particolari
- Alcuni esempi: pasta a righe, Inganna Preti, ravioli bi gusto

## Pizza: tecnica e arte liv.base



Dalla scelta dei lieviti, alla metodologia giusta di impasto, fino agli abbinamenti più adatti per le farciture: in questo corso avrai tutte le nozioni per realizzare pizze appetitose per tutti i gusti!

Date e orario: 24|25 febbraio - 2|3|10|11 marzo dalle 19.30 alle 22.00 e il 19 marzo dalle 20.00 alle 22.00

Docenti: R. Farinelli - R. Pancini

Aula: laboratorio

Costo: 180€+ IVA

### Contenuti

- Dal chicco di grano alla farina. Lieviti e batteri
- Metodologie di impasto
- Uso dei pre-fermenti (biga e poolish)
- Sapere leggere la scheda tecnica di una farina e i suoi indici
- Costruzione di una ricetta
- Pizza classica, pizza in pala/teglia, pizza napoletana
- Pizza Dolce, pizza gourmet

## Barman liv.base



Una visione completa sull'attività di barman, tecniche di miscelazione, costruzione aperitivi, cocktail internazionali, vini, spumanti, distillati, aperitivi analcolici, guarnizioni e gestione della postazione bar.

Date e orario: 30|31 marzo - 7|8|13|14|20|21|27|28 aprile dalle 19.00 alle 22.00

Docente: M. Pozzi

Costo: 350€+IVA

### Contenuti

- Studio degli ingredienti, attrezzatura e bicchieri
- Origine dei White Spirits
- Nascita e sviluppo del Whiskey nel mondo
- Vini spumanti, champagne e l'utilizzo della miscelazione
- La genesi dei Vermouth e amari
- Alla scoperta del Brandy e dei Cognac
- Merceologia e creazione di prodotti analcolici
- Piccolo contest finale

# ABC della pasticceria



Il corso ideale per chi vuole scoprire i segreti un vero mastro pasticcere. Preparazioni classiche, creme semplici, complicate e guarnizioni belle e appetitose non saranno più un problema per te!

Date e orario: 31 marzo - 1|15|16|20|21 aprile - 5|6 maggio dalle 20.00 alle 22.00

Docente: E. Galantini

Aula: dimostrativa

Costo: 300€+IVA

## Contenuti

- Conoscere le materie prime e imparare tecniche di lavorazione e cottura
- Frolla per crostate, Frolla sabbia
- Pasta Choux, Crema pasticcera e di accompagnamento
- Pasta Lievitata, Pan di Spagna, Pasta sfoglia, Torte varie
- Semifreddi, Bavaresi, Mousse

**CERCHI UN REGALO SPECIALE  
MA NON HAI IDEE?**

**REGALA  
UN CORSO  
DI FORMAZIONE!**

Scegli, tra quelli proposti dalla nostra agenzia, il percorso formativo che ti sembra più adatto alla persona e all'occasione e noi penseremo a confezionarti uno speciale pacchetto regalo contenente la scheda del corso



## Sede e contatti



Sede corsi: Via Newton, 34 - Arezzo

Sede uffici: Via XXV Aprile, 12 - Arezzo



338 2166580 / 0575 350755



[formazione@confcommerciofiar.it](mailto:formazione@confcommerciofiar.it)



[www.accademiadelgustoarezzo.it](http://www.accademiadelgustoarezzo.it)

Scopri di più sui nostri corsi



## Corsi di cucina

*per passione per lavoro  
per divertimento*

Programmazione  
gennaio/marzo  
2026