



La pasticceria mignon a casa tua



INIZIO CORSO: lunedì 28 aprile 2025

durata: 3,5 ore

Prezzo: **134,20 € (110,00 € + IVA)**

La pasticceria mignon allarga i suoi confini ed entra nelle case degli appassionati. Il maestro **Andrea Guaglianone** accompagnerà i partecipanti al corso nella **realizzazione degli impasti di base, delle creme e le farciture, delle decorazioni** per realizzare questa “pasticceria di piccolo formato”. Prodotti che riscuotono un grande successo, ma le cui origini sono lontane e risalgono al Medioevo, quando si preparavano semplici impasti di pane, addolciti con miele, cotti in stampi o su placche di metallo.

Oggi, l'Università del Gusto offre l'opportunità a tutti gli appassionati ed intenditori di apprendere le tecniche con un corso che unisce la semplicità delle esecuzioni con la qualità dei risultati.

Obiettivi:

Il corso intende far conoscere ad appassionati della pasticceria le caratteristiche e le tecniche di realizzazione della pasticceria mignon.

Contenuti:

- Introduzione alla tradizione della pasticceria mignon
- Produzione di basi da forno: pasta frolla, sablè, pan di spagna
- Produzione di creme e farciture tradizionali e innovative per prodotti di grande impatto estetico
- Tecniche per la finitura del prodotto.

Calendario

Lunedì 28 aprile 2025

dalle ore 19.30 alle ore 23.00

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 21 aprile 2025

Destinatari:

Il corso è rivolto agli appassionati e ai neofiti di pasticceria.

Docenti:

[Debora Vena](#)