



Pastrylab: corso base di pasticceria amatoriale



INIZIO CORSO: mercoledì 11 marzo
2026

durata: 18 ore

Prezzo: 551,44 € (425,00 € + IVA)

Un corso intensivo pensato per gli **appassionati di pasticceria** desiderosi di **scoprire e imparare le tecniche fondamentali della pasticceria**. I partecipanti acquisiranno le competenze di base per preparare dolci classici e moderni, migliorando la propria manualità e conoscenza degli ingredienti. Il corso è ideale per chi vuole avvicinarsi al mondo della pasticceria con sicurezza e passione, anche senza precedenti esperienze professionali.

Obiettivi:

Il corso intende approfondire le tecniche di preparazione di dolci moderni e prodotti da forno da realizzare poi nella cucina di casa propria.

Contenuti:

- Introduzione agli strumenti e agli ingredienti di base
- Tecniche di montatura, sbattitura e miscelazione
- Preparazione di pasta frolla, pasta sfoglia e brisée
- Ricette di basi di crema: crema pasticcera, chantilly e ganache
- Preparazione di torte semplici e farcite
- Tecniche di decorazione di base con panna, cioccolato e glassa
- Realizzazione di biscotti, tartellette e piccoli dolci monoporzione
- Consigli per la conservazione e la presentazione dei dolci

Calendario

Mercoledì 11 marzo 2026

dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:

Mercoledì 4 marzo 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto ad appassionati che vogliono approfondire le tecniche della pasticceria.

Docenti:

[Denis Dianin](#)