

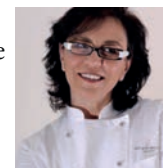
18 - 19 - 20 - 21 - 22 Settembre **MASTER COMPLETO DI CAKE DESIGN**

Cinque giorni dedicati a tutti gli argomenti del cake design. Impasti, decorazioni, fiori, modelling e numerose altre lavorazioni pratiche. Tecniche e segreti per imparare a realizzare lavori impeccabili e di grande effetto.

Maestra Letizia Grella.

CORSO PRATICO A PAGAMENTO

Prenotazione obbligatoria, posti limitati. Richiedi info, prezzo e programma dettagliato a infoeventi@casolaro.com



24 Settembre **CUCINIAMO CON LA SEMOLA**

La pizza frita di semola. La tradizione partenopea del fritto per eccellenza incontra la semola rimacinata di grano duro. Produzione di pizza frita classica e contemporanea.

In collaborazione con Le semole di selezione Casillo.

Pastry chef Armando Palmieri.

EVENTO DIMOSTRATIVO € 30,00 - dalle ore 9:30 - 13:00 - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.

Tutti i partecipanti riceveranno in omaggio un "kit grembiule, ricettario ed un pacco di semola Casillo"



25 e 26 Settembre **IL SALATO DEL PASTICCERE**

Elementi di rosticceria, panificazione e pasticceria gastronomica a portata del pasticciere. Dall'amuse bouche al pane da ristorazione, dal grissino multicereali al panettone gastronomico.

Tantissime squisite soluzioni da proporre per i Vostri eventi.

Pastry chef Armando Palmieri.

EVENTO DIMOSTRATIVO € 50,00 - dalle ore 9:30 - 17:30 - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.



28 Settembre **CORSO PRATICO MODULO 1 - LE BASI IN PASTICCERIA**

Corso pratico amatoriale su pandis Spagna, pasta frolla, pasta sfoglia, pasta bigné, meringhe e strutture alternative.

Pastry chef Armando Palmieri.

CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 120,00 i.c.* - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.

Infoline 081.5108631 - infoeventi@casolaro.com.

Acquista
più corsi
e risparmi!



3 Ottobre

L'EVOLUZIONE DELLA PASTICCERIA E DEL SALATO

Tantissime idee per realizzare originali mousses, soft cream, monoporzioni, semifreddi e torte con i nuovi stampi professionali in silicone. **In collaborazione con Silikomart.**

Pastry chef Andrea Valentinetti.

EVENTO DIMOSTRATIVO € 50,00 - dalle ore 9:30 - 16:30 - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.



9 e 10 Ottobre

BENTORNATO CIOCCOLATO

Un percorso delizioso attraverso i dolci da viaggio, i torroni dei morti, gli snack ed i prodotti da banco per dare inizio, nel modo più goloso, alla stagione del cioccolato. **In collaborazione con ICAM.**

Maestro Salvatore Toma.

EVENTO DIMOSTRATIVO € 50,00 - dalle ore 9:30 - 17:30 - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.



SUGAR FLOWER ART

16 Ottobre COMPOSIZIONE FLOREALE NATALIZIA

ore 9:00 - 18:00 ***

17 Ottobre COMPOSIZIONE FLOREALE CLASSICA

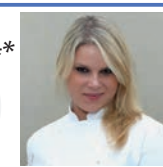
ore 9:00 - 18:00 ***

Maestra Victoria Tsap

CORSI PRATICI A PAGAMENTO € 183,00 i.c. cadauno.

Prenotazione obbligatoria, posti limitati. Richiedi info e programma dettagliato a infoeventi@casolaro.com.

Acquista
più corsi
e risparmi! ***



16 Ottobre

CONFEZIONAMENTO CREATIVO

Appuntamento con la creatività e la fantasia per dar vita alle eccentriche confezioni autunnali e natalizie.

INCONTRO GRATUITO - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.

17 Ottobre

CORSO PRATICO DI CONFEZIONAMENTO

Laboratorio di packaging step by step: investire per imparare a creare confezioni con l'aiuto di tecniche moderne e veloci, realizzando elaborati di tendenza.

Package designer Lucilla Binda

CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 135,00 i.c. dalle 9:30 alle 17:30 - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.



16 e 17 Ottobre

SFOGLIATELLA RICCIA E FROLLA

Imparare praticamente tutte le fasi della lavorazione della "Regina" della pasticceria napoletana.

Pasta sfoglia e frolla, imbottitura, formatura e cottura fino alla realizzazione del prodotto finito.

Pastry chef Andrea Vitale.

CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 120,00 i.c. dalle 9:30 alle 17:30 - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.



19 Ottobre

CORSO PRATICO MODULO 2 - CREME, MOUSSE E BAVARESI

Corso pratico amatoriale su creme, mousse e bavaresi. Bilanciamento e preparazione di svariate ricette.

Pastry chef Armando Palmieri.

CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 120,00 i.c.* - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.

Infoline 081.5108631 - infoeventi@casolaro.com.

Acquista
più corsi
e risparmi! *



20 Ottobre

TORRONCINI, TRONCHETTI E PRALINATI

Verranno realizzate 2 tipologie di torroncini (uno classico morbido ed uno al cioccolato gianduia); 2 tipi di tronchetti (uno classico ed uno moderno glassato); 3 tipi di pralinati (croccantino, ricoperto ed allo Strega).

Pastry chef Armando Palmieri.

EVENTO DIMOSTRATIVO € 50,00 - dalle ore 9:30 - 17:30 - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.



24 Ottobre

CIOCCOLATO

Torte e crostate moderne. Snack e prodotti di impulso al cioccolato. Ganache e ripieni per pralineria invernale.

In collaborazione con Perugina.

Maestro Omar Busi

EVENTO DIMOSTRATIVO GRATUITO - dalle ore 9:30 - 17:30



26 e 27 Ottobre

GHIACCIA REALE

Corso pratico con nozioni teoriche sulle materie prime. Apprendere l'uso del cornetto utilizzando la ghiaccia reale, sua applicazione e scelta della tecnica da utilizzare: a filo, a striscio, pennellato, in sospensione, colata e a rilievo. Per uno stile innovativo e personale che l'allievo potrà mettere in pratica creando la propria torta ed i propri decori di grande effetto.

Maestra Carmela Moffa

CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 350,00 + IVA - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.

Infoline 081.5108631 - infoeventi@casolaro.com.



6 e 7 Novembre

CONFEZIONAMENTO CREATIVO

Appuntamento con l'eleganza e lo stile delle raffinate ed originali confezioni natalizie della

Package designer Silvana Spitale

INCONTRO GRATUITO dalle 10:00 alle 17:30 - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.



6 e 7 Novembre

LIEVITATI

Produzione di Panettone artigianale classico con lievito madre secondo il metodo Morandin.

Il Panettone salato, stuzzicante alternativa per arricchire la tavola delle feste.

Maestro Rolando Morandin.

EVENTO DIMOSTRATIVO € 50,00 i.c. non rimborsabili - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.

Infoline 081.5108631 - infoeventi@casolaro.com.



9 e 10 Novembre

CANDITURA & CO.

Corso pratico sulla canditura di arance, limoni ed ortaggi. Produzione di confetture e marmellate da abbinare a carni e formaggi. Produzione di anime al liquore per realizzare cioccolatini ripieni.

Maestro Rolando Morandin.

CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 490,00 i.c. - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.

Infoline 081.5108631 - infoeventi@casolaro.com.



IL BABA'

13 o 14 Novembre (a scelta secondo disponibilità)

Una giornata intera dedicata al Babà in tutte le sue varianti; imparare praticamente tutte le fasi di lavorazione.

Classico, savarin con crema e frutta, con ricotta e pistacchi, al cioccolato, ai 5 cereali...

Pastry chef Andrea Vitale.

CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 120,00 i.c. dalle 9:30 alle 17:30 - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.



13 e 14 Novembre

CONFEZIONAMENTO CREATIVO

Appuntamento con la creatività e le estrose confezioni natalizie del

Package designer Marco Chiacchiararelli.

INCONTRO GRATUITO dalle 10,00 alle 17,30 - Prenotazione obbligatoria, posti limitati



MARSHMALLOW ART IN 3D

15 Novembre CORSO BASE

ore 9:00 - 13:00 € 85,00 i.c. cad. **

15 Novembre CORSO INTERMEDIO

ore 13:45 - 17:45 € 85,00 i.c. cad. **

Creare decorazioni interamente commestibili, in marshmallow e pasta di zucchero, montate senza stuzzicandenti. Ideali come segnaposto, cake toppers o come cadeau d'evento.

16 Novembre CENTROTAVOLA GOLOSO NATALIZIO ore 9:30 - 16:30 € 130,00 i.c.

Decoriamo una ghirlanda di biscotto con personaggi e soggetti interamente commestibili realizzati in marshmallow e pasta di zucchero.

Maestra Eleonora Calignano

CORSI PRATICI A PAGAMENTO.

Prenotazione obbligatoria, posti limitati. Richiedi info e programma dettagliato a infoeventi@casolaro.com.



**Acquista
più corsi
e risparmi!** **

16 Novembre

MACARONS DOLCI E SALATI

Il corso si divide in una parte teorico-dimostrativa in cui verranno spiegati i vari procedimenti. Si prosegue con la parte pratica in cui verranno realizzati gli impasti ed a seguire colorazione, cottura, preparazione delle ganaches, farciture e confezionamento dei Macarons.

Maestra Marcella Minù Orsi

CORSI PRATICI A PAGAMENTO € 100,00 i.c. - Orari: 9:00/13:00 oppure 14:00/18:00 Prenotazione obbligatoria, posti limitati.



20 e 21 Novembre

PASTICCERIA NATALIZIA

Produzione di pasticceria da thè natalizia, cakes e panepati. Deliziose proposte alternative per arricchire l'offerta a Natale: torroni, cakes, panettoni decorati, cremini, tronchetti, entremets, ecc.

Maestri Antonio e Carmela Capuano.

EVENTO DIMOSTRATIVO € 50,00 - dalle ore 9:30 - 17:30 - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.



23 Novembre

CORSO PRATICO MODULO 3 - SEMIFREDDI

Corso pratico amatoriale su bilanciamento e logica dei semifreddi.

Pastry chef Armando Palmieri.

CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 120,00 i.c.* - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.

Infoline 081.5108631 - infoeventi@casolaro.com.



24 Novembre

PASTE FRESCHE CLASSICHE E MODERNE

Un percorso che attraversa la tradizione italiana del fare la pasta fresca con un tocco di modernità. Tagliolini, ravioli, orecchiette, farfalle arcobaleno, fettucce al cacao, gnocchetti agrumati, ecc.

Pastry chef Armando Palmieri.

CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 120,00 i.c.* - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.

Infoline 081.5108631 - infoeventi@casolaro.com.



27 e 28 Novembre

PASTICCERIA SICILIANA

Cassata, cassata al forno, cannoli, buccellati, buccellatini, petrafennula, biscotti di mandorla, torta delizia, rollò con ricotta...le irresistibili specialità siciliane perfette per il periodo invernale.

Maestro Giuseppe Giuliano

EVENTO DIMOSTRATIVO € 50,00 - dalle ore 9:30 - 17:30 - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.



29 e 30 Novembre

"TENTAZIONI SICILIANE"

Impariamo a realizzare numerose specialità sia fritte che al forno della tradizione e dello street food siciliano.

Maestro Giuseppe Giuliano

CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 250,00 i.c. - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.

Richiedi info, prezzo e programma dettagliato a infoeventi@casolaro.com



ACQUISTA PIU' CORSI E RISPARMIA!

Per info e prenotazioni scrivere a infoeventi@casolaro.com

Per chi acquista 2 corsi pratici "Palmieri" a scelta, la quota di partecipazione è di € 220,00 anziché € 240,00 i.c.

Per chi acquista 3 corsi pratici "Palmieri" a scelta, la quota di partecipazione è di € 300,00 anziché € 360,00 i.c.

Per chi acquista il pacchetto completo dei 4 corsi pratici "Palmieri" la quota è di € 375,00 anziché € 480,00 i.c.

* **Pastry chef Armando Palmieri.**

Per chi acquista corso base ed intermedio "Marshmallow Art in 3D" la quota di partecipazione è di € 150,00 i.c.

****Maestra Eleonora Calignano**

Per chi acquista entrambi i corsi sulla "Sugar Flower Art" la quota di partecipazione è di € 250,00 i.c.

*****Maestra Victoria Tsap**

Si ringraziano gli sponsor per le materie prime e le attrezzature:

Per i corsi di confezionamento: Caffarel.

Per i corsi di pasticceria e cucina: Agrimontana - Besana - Cacao Barry - D'Avino - Debic - Domori - Eurovo - Icam - Mecnosud - Molino Quaglia - Sodano - Valrhona.

Condizioni per partecipare agli EVENTI DIMOSTRATIVI:

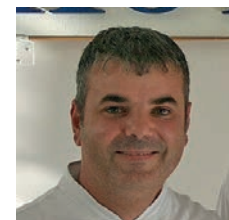
E' necessaria la prenotazione, che potrete effettuare telefonicamente al numero 081.510.86.31, via mail all'indirizzo prenotazioneeventi@casolaro.com o seguendo le procedure sul sito www.casolaro.com.

Le dimostrazioni, con inizio effettivo alle ore 9:30, **sono riservate agli operatori del settore.** Il costo d'iscrizione (valevole per entrambi i giorni), è di € 50,00 **a persona** (salvo diversa indicazione). Detto importo potrà essere detratto **se nella stessa data** della dimostrazione verrà effettuato un **acquisto minimo di € 130,00 + iva** (ad esempio € 130,00/1 persona, € 260,00/2 persone e così via...).

In mancanza di acquisti, l'importo verrà considerato costo d'iscrizione. Ai gentili ospiti sarà offerto un light lunch.

All'interno del laboratorio è concesso l'uso di macchine fotografiche ma non quello della videocamera, nel rispetto della privacy dei clienti e dei diritti sull'immagine. La direzione si riserva di annullare/sostituire un corso o il maestro che lo tiene, qualora le circostanze lo richiedessero, per cause indipendenti dalla volontà della F.Ili Casolaro Hotellerie S.p.A.

Per ulteriori informazioni contattare la nostra segreteria allo 081.510.86.31.



Si ringrazia per la fattiva collaborazione il pastrychef **Andrea Vitale**, assistente di laboratorio, con l'augurio di sempre maggiori successi.