

## 24 - 25 - 26 - 27 - 28 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** dalle 10:00 alle 17:00

Prenotazione obbligatoria, posti limitati. Richiedi info, prezzo e programma dettagliato a [infoeventi@casolaro.com](mailto:infoeventi@casolaro.com)



## 8 e 9 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.



## 9 Ottobre CUCINA CREATIVA

Viaggio alla scoperta di nuove consistenze.

Scoprite o perfezionate l'uso del sifone in cucina, applicando le sorprendenti tecniche che Vi permetteranno di realizzare piatti sempre più trendy. Lo chef consentirà ad alcuni partecipanti di effettuare qualche prova pratica.

**Chef Danilo Angè**

**INCONTRO GRATUITO** - dalle ore 10:30 alle 15:00 - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.

In collaborazione con le aziende ISI e Selecta



## 15 - 16 - 17 Ottobre RASSEGNA DELLE GIACCHE BIANCHE

Sei un cuoco?...un pasticciere?...un pizzaiolo?...un semplice appassionato?...un allievo d'Istituto alberghiero?

**Partecipa alla RASSEGNA DELLE GIACCHE BIANCHE, l'evento non competitivo in cui tutti saranno vincitori. Iscrizioni entro e non oltre il 1 ottobre 2018.**

Prenotazione obbligatoria, posti limitati.

Infoline 081.5108631 - [www.casolaro.com](http://www.casolaro.com).



## 22 e 23 Ottobre TORTE E PICCOLA PASTICCERIA DA FORNO

Due giornate altamente formative in cui verranno realizzate pasticceria da forno, plum cakes, torte secche, biscotteria, marmellate...al profumo d'autunno!

**Maestro Giuseppe Giuliano**

**EVENTO DIMOSTRATIVO € 50,00 i.c.** dalle 9:30 alle 17:30.

Prenotazione obbligatoria, posti limitati.



## 5 e 6 Novembre LIEVITATI

Panettone artigianale con lievito madre e panettone senza lattosio per offrire un prodotto gustoso anche a chi è intollerante. Squisiti lievitati impreziositi con cioccolato Valrhona Inspiration Amande, albicocche candite e pasta di Mandorle al 70%.

**Maestro Rolando Morandin. In collaborazione con Valrhona**

**EVENTO DIMOSTRATIVO € 70,00 i.c.** non rimborsabili dalle 9:30 alle 17:30.

Prenotazione obbligatoria, posti limitati.



## 8 e 9 Novembre LIEVITATI

Panettone artigianale con lievito madre e panettone senza lattosio per offrire un prodotto gustoso anche a chi è intollerante. Squisiti lievitati impreziositi con cioccolato Valrhona Inspiration Amande, albicocche candite e pasta di Mandorle al 70%.

**Maestro Rolando Morandin. In collaborazione con Valrhona**

**EVENTO DIMOSTRATIVO € 70,00 i.c.** non rimborsabili dalle 9:30 alle 17:30.

Prenotazione obbligatoria, posti limitati.

**REPLICA!**



## 12 e 13 Novembre LA COLAZIONE DOLCE E SALATA: I LIEVITATI SFOGLIATI

Una linea interamente creata per la colazione dolce e salata che spazia tra diversi temi e prodotti.

Dagli sfogliati glassati, alle Tarte in chiave classica e contemporanea, passando per prodotti a base di mandorla come Macaronage e Finanziere. Il cioccolato e le masse pralinate come inserimento e la variazione sul salato.

Le paste, le masse di base e le aromatizzazioni. Gestione, shelf life, packaging e food cost.

**Pastry chef Armando Palmieri**

**EVENTO DIMOSTRATIVO € 50,00** - dalle ore 9:30 alle 17:30.

Prenotazione obbligatoria, posti limitati.



15 Novembre

## LE BASI DELLA PASTICCERIA NELLE PREPARAZIONI QUOTIDIANE LA PASTA SFOGLIA - LA PASTA FROLLA - LA PASTA CHOUX

Ottimizzare la propria produzione con le masse di base più utilizzate nella pasticceria contemporanea. Studio delle ricette, stoccaggio delle basi, produzione e shelf life.

Il programma prevede la realizzazione di: sfoglia per aperitivi - sfoglia per millesfoglie - frolla per crostate di base cottura in bianco - frolla per tarte con ripieni vari - bigné ed éclairs.

**Pastry chef Armando Palmieri**

**CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 120,00 i.c.** dalle 9:30 alle 17:30.

Prenotazione obbligatoria, posti limitati.



20 Novembre

## TARTE E MONOPORZIONI AL CIOCCOLATO

Il Campione del Mondo, Fabrizio Donatone, sorprenderà i corsisti con una carrellata di monoporzioni caratterizzate dal sapiente connubio tra forma e gusto...il tutto sarà reso originale e d'effetto, grazie ai nuovi stampi Silikomart Professional.

Tutte le ricette avranno un goloso "fil rouge", il cioccolato quale ingrediente comune.

Non mancheranno gustose crostate moderne.

**Maestro Fabrizio Donatone - In collaborazione con Silikomart.**

**EVENTO DIMOSTRATIVO € 50,00 i.c.** dalle ore 9:30 alle 17:00.

Prenotazione obbligatoria, posti limitati.



26 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**

**CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 100,00 i.c.** - dalle ore 10:00 alle 14:00

Prenotazione obbligatoria, posti limitati.



27 Novembre

## BAKERY

Realizzazione di varie tipologie di dolci classici americani.

Tre varianti di cupcakes, tre varianti di cookies (chocolate chips cookies, peanut butter cookies, cranberry cookies), due varianti di cakepops, Apple pie tradizionale, New York cheesecake, brownies e blondies.

Un assortimento strepitoso delle classiche specialità oltre oceano.

**Maestra Marcella Minù Orsi**

**CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 150,00 i.c.** - dalle ore 9:30 alle 17:30

Prenotazione obbligatoria, posti limitati.



### 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](mailto:prenotazioneeventi@casolaro.com) o seguendo le procedure sul sito [www.casolaro.com](http://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.

La F.lli Casolaro Hotellerie S.p.A. tratta le immagini ed i contenuti audio visivi nel rispetto del Regolamento Europeo sul trattamento dei dati personali (GDPR), pertanto la F.lli Casolaro Hotellerie S.p.A. non è responsabile di tutte le immagini ed i video ritraenti persone fisiche non provenienti dalla fonte ufficiale F.lli Casolaro Hotellerie S.p.A.

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.lli 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.

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



## I mercoledì all'insegna del

a cura di **Cristina Basso**  
esperta in lavorazioni senza glutine.



**26 Settembre**

### LA SANA MERENDA

Impara a realizzare golosi snack per rendere deliziosa la pausa merenda di chi ami:  
Plum cake allo yogurt - Muffins con gocce di cioccolato - Pancakes - Crostatine con composta di frutta  
Variare con gusto e piacere!

**10 Ottobre**

### IT'S PARTY TIME!

Le imperdibili ricette "jolly" per ingolosire anche il più triste dei buffet gluten-free.  
Parmigiana in crosta (con frolla salata al miglio bruno) - Plumcake con peperoni e Asiago - Panini napoletani

**14 Novembre**

### LIEVITATI

Dimenticate il gusto piatto dei prodotti confezionati...finalmente pani e prodotti lievitati dal sapore stuzzicante e brioso...prodotti che non hanno nulla da invidiare a quelli con glutine!  
Focaccia caprese all'avena - Impasto unico per pizzette e graffette - Stecche di pane integrale alle olive.

**28 Novembre**

### BUON...ANZI, BUONISSIMO COMPLEANNO!

Un appuntamento fondamentale per imparare a realizzare i pilastri della pasticceria, ottimi per realizzare una gustosa torta di compleanno.  
Pan di Spagna al miglio bruno - Pasta bigné - Crema pasticciera

**5 Dicembre**

### ASPETTANDO NATALE!

Intolleranza al glutine? Non rinunciare al sapore dei dolci tradizionali natalizi.  
Struffoli con clementine candite - Cantucci Napoletani - Panettoncini segnaposto...e Buon Natale.

**CORSI PRATICI AMATORIALI A PAGAMENTO € 50,00 i.c.**  
**dalle ore 9:30 alle ore 14:00.**

POSTI LIMITATI - Prenotazione obbligatoria mediante bonifico bancario anticipato.  
IBAN: IT70A0103040021000000012176 - causale: Corso GF (data e nome partecipante)

### ACQUISTA PIU' CORSI E RISPARMIA!

Per info e prenotazioni scrivere a [infoeventi@casolaro.com](mailto:infoeventi@casolaro.com)

Per chi acquista 1 o 2 corsi pratici "gluten-free", quota di partecipazione € 50.00 cad.  
Per chi acquista 3 o 4 corsi pratici "gluten-free", quota di partecipazione € 40.00 cad.  
Per chi acquista tutti i 5 corsi pratici "gluten-free" € 35.00 cad.

### **ATTENZIONE!**

Data la non sterilità del nostro laboratorio, non permetteremo ai nostri amici celiaci/intolleranti al glutine di assaggiare quanto prodotto.