

29 Gennaio

TORTE DA CREDENZA

Impariamo a realizzare quattro deliziose specialità da proporre alla Clientela in ogni periodo dell'anno: Torta bicolore con fichi e noci, Torta con limone ed albicocca, Torta mandorle e carote, Crostata cioccorancia. Non mancheranno spunti alternativi e golose soluzioni.

Pastry chef Andrea Vitale

CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 120,00 i.c. dalle 9:00 alle 18:00

Prenotazione obbligatoria, posti limitati.



30 Gennaio

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.

Chef Danilo Angè

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

In collaborazione con TRABO



5 - 6 Febbraio

LIEVITATI

Produzione di Colomba artigianale classica con lievito madre secondo il metodo Morandin.

La Colomba vegana, indispensabile alternativa per accontentare tutta la clientela.

Maestro Rolando Morandin

EVENTO DIMOSTRATIVO € 70,00 i.c. non rimborsabili - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.

Infoline 081.5108631 interno 4200 - infoeventi@casolaro.com.



5 - 6 Febbraio

CONFEZIONAMENTO CREATIVO

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

Package designer Silvana Spitale

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



8 e 9 Febbraio

CANDITURA & CO.

Corso pratico sulla canditura di agrumi, frutta ed ortaggi.

Produzione di marmellate a basso contenuto di zuccheri e senza pectina.

Salse da degustazione da abbinare a carni e formaggi.

Maestro Rolando e Dott.ssa Francesca Morandin

CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 550,00 i.c. - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.

Infoline 081.5108631 interno 4200 - infoeventi@casolaro.com.



15 FEBBRAIO

IL BABA'

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.



19 - 20 Febbraio

CONFEZIONAMENTO CREATIVO

Appuntamento con la creatività e la fantasia per dar vita ad eccentriche confezioni primaverili e pasquali.

Package designer Marco Chiacchiararelli

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



21 Febbraio

CORSO PRATICO DI CONFEZIONAMENTO

Bottega creativa di packaging. Imparare e confrontarsi per realizzare concretamente, con nuove tecniche, opere che diventano proposte uniche.

Package designer Marco Chiacchiararelli

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

Prenotazione obbligatoria, posti limitati. Infoline 081.5108631 interno 4200 - infoeventi@casolaro.com.

21 Febbraio GESTIONE DEL LABORATORIO E PRODUZIONE RAZIONALE

Corso di perfezionamento riservato ai soli professionisti del settore.

La creazione di una linea di pasticceria in laboratorio passa obbligatoriamente per norme ben definite ed una perfetta gestione organizzativa pulita e lineare ed attraverso una rigorosa produzione razionale che riduce al minimo il margine di errore. Una giornata di spunti, riflessioni e suggerimenti per ottimizzare al meglio il proprio lavoro in un laboratorio di pasticceria.

Pastry chef Armando Palmieri

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

Infoline 081.5108631 interno 4200 - infoeventi@casolaro.com.



Acquista più corsi e risparmi!

22 Febbraio CORSO PRATICO 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 interno 4200 - infoeventi@casolaro.com.



Acquista più corsi e risparmi!

26 - 27 Febbraio ASPETTANDO LA PASQUA

Dalla tradizionale colomba pasquale all'innovazione di ricette creative e originali da proporre per la propria attività. Un percorso articolato tra i grandi classici della tradizione pasquale e specialità più attuali: colomba tradizionale, colomba al doppio cioccolato, nido di Pasqua al cioccolato e zucchero filato, la pastiera secondo lo chef Palmieri, monoporzioni contemporanee da vetrine ed entremets pasquali innovativi.

Pastry chef Armando Palmieri

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



5 Marzo CONFEZIONAMENTO CREATIVO

Appuntamento con la creatività e le estrose confezioni primaverili e pasquali della

Package designer Lucilla Binda

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



5 o 6 Marzo LA PASQUA AL CIOCCOLATO

Una giornata full-immersion nel goloso mondo del cioccolato alla scoperta di nuove praline ed ovetti farciti. Realizzazione e presentazione di Uova di cioccolato.

Maestro Nicola Musolino

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

In collaborazione con **MASTER MARTINI** (all'atto della prenotazione specificare il giorno scelto).



MARSHMALLOW ART IN 3D

12 Marzo CORSO BASE ore 9:00 - 13:00 € 85,00 i.c. **

12 Marzo CORSO INTERMEDIO ore 13:45 - 17:45 € 85,00 i.c. **

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

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! **



12 e 13 Marzo DOLCI PROPOSTE IRRESISTIBILI

Due giorni dedicati alla preparazione di biscotteria d'élite, muffin, cupcakes e cakes innovativi. Pensato per tutti coloro che desiderano proporre alla propria clientela dolci sorprendenti, classici e contemporanei, caratterizzati da strutture ed assemblaggi inusuali. Prodotti di impatto e di rapida esecuzione.

Maestri Antonio e Carmela Capuano

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

Prenotazione obbligatoria, posti limitati.



MARSHMALLOW ART IN 3D

5 Aprile CORSO AVANZATO

Realizzazione della torta Hawaiian Cake con decorazioni tridimensionali in marshmallow e pasta di zucchero, affrontando ogni step di lavorazione, passando per il painting a mano e con aerografo, proseguendo col modelling dei soggetti e fiori, assemblaggio, trucco ed ombreggiature.

Maestra Eleonora Calignano

CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 150,00 i.c. - dalle ore 9:00 alle 18:00

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



9 e 10 Aprile

GRANDI LIEVITATI INNOVATIVI AL CIOCCOLATO

Produzione e presentazione di grandi lievitati e nuove specialità al cioccolato: panettone ai tre cioccolati con "Cuore Nero", Pangolosone con "Inspiration Fraise", Bauletto estivo con clementine e pasta di mandorla e "Inspiration Amande".

Non mancheranno le specialità presentate alla recente edizione di "Identità Golose 2018".

Maestro Rolando e Dott.ssa Francesca Morandin

EVENTO DIMOSTRATIVO € 120,00 i.c. non rimborsabili - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.

In collaborazione con VALRHONA



12 Aprile

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.



16 e 17 Aprile

DOLCI ESTIVI ADATTI AD OGNI ESIGENZA

La pasticceria che ci accompagna all'estate deve essere fresca, ghiotta ed efficace. Lo chef Palmieri ci propone una linea per la bella stagione con ricette sempre attuali e originali. Verranno realizzate: monoporzioni d'estate ai frutti di stagione, torte semifreddo da vetrina, bon bon ricchi e golosi, le "verrine" (irresistibili bicchierini da -18°C)

Pastry chef Armando Palmieri

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



19 Aprile

DESSERT DA RISTORAZIONE

Il pastry chef Armando Palmieri ci presenterà 4 dessert al piatto sui cavalli di battaglia: "babà al piatto ma non piatto", "cerchio d'autore", "giardino di fragole" e "gradite un caffè?"

Pastry chef Armando Palmieri

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



14 e 15 Maggio

I LIEVITATI COLAZIONE ESTIVI

Due giorni dedicati alla produzione razionale di prodotti da colazione da vetrina che rispondano alle esigenze del cliente nella stagione calda dove il sole sarà il filo conduttore della produzione. Tra le tante specialità proposte: viennoserie agrumate, la graffa che si crede un croissant, gli sfogliati limone e cocco, deliziose all'ananas, croccantezza ai frutti rossi.

Pastry chef Armando Palmieri

CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 200,00 i.c.* - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.

Infoline 081.5108631 interno 4200 - infoeventi@casolaro.com.



Acquista più corsi e risparmi!

17 e 18 Maggio

MARMELLATE, CONFETTURE & CO.

Ottimizzare al meglio la produzione di marmellate e confetture, capire gli zuccheri e la loro cottura in gradi brix e baumè. Realizzazione di confetture tra cui pesca e albicocca, marmellate di agrumi, composte di frutta e verdura di stagione e produzione di gelatine di frutta da taglio e incarto.

Pastry chef Armando Palmieri

CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 200,00 i.c.* - Prenotazione obbligatoria, posti limitati.

Infoline 081.5108631 interno 4200 - infoeventi@casolaro.com.



Acquista più corsi e risparmi!

21 e 22 Maggio

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 - dalle ore 9:00 alle 18:00

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



23 e 24 Maggio

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.



28 e 29 Maggio

"TENTAZIONI SICILIANE"

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

Maestro Giuseppe Giuliano

CORSO PRATICO A PAGAMENTO € 190,00 i.c. - dalle ore 9:00 alle 18:00

Prenotazione obbligatoria, posti limitati. - Richiedi info 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" da 1 giorno, la quota di partecipazione è di € 220,00 anziché € 240,00
- Per chi acquista 2 corsi pratici "Palmieri" uno da 1 giorno + uno da 2 giorni, la quota di partecipazione è di € 290,00 anziché € 320,00
- Per chi acquista 2 corsi pratici "Palmieri" da 2 giorni, la quota di partecipazione è di € 360,00 anziché € 400,00
- Per chi acquista 3 corsi pratici "Palmieri" due da 1 giorno + uno da 2 giorni, la quota di partecipazione è di € 390,00 anziché € 440,00
- Per chi acquista 3 corsi pratici "Palmieri" uno da 1 giorno + due da 2 giorni, la quota di partecipazione è di € 460,00 anziché € 520,00
- Per chi acquista il pacchetto completo dei 4 corsi pratici "Palmieri" la quota è di € 500,00 anziché € 640,00

* **Pastry chef Armando Palmieri**

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

****Maestra Eleonora Calignano**

Per chi acquista 3 corsi pratici "Vitale", la quota di partecipazione è di € 300,00 anziché € 360,00

Per chi acquista 2 corsi pratici "Vitale", la quota di partecipazione è di € 220,00 anziché € 240,00

*****Pastry Chef Andrea Vitale**

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 - Eurovo - Mecnosud Molino Quaglia - Sodano.

Condizioni per partecipare agli EVENTI DIMOSTRATIVI:

E' necessaria la prenotazione, che potrete effettuare telefonicamente al numero **081.510.86.31**, via mail all'indirizzo prenotazioneventi@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.