

## *La sfogliatella riccia e frolla*

*12 e 13 Ottobre*

Imparare praticamente, con l'aiuto del Pastrychef Andrea Vitale, tutte le fasi di lavorazione della "regina" della pasticceria napoletana: la sfogliatella. Verrà realizzata la pasta sfoglia, la frolla, imbottitura, formatura e cottura fino alla realizzazione del prodotto finito. Sarà realizzata anche una variante salata, mignon, coda di aragosta e sfogliatella verticale.

**Corso pratico a pagamento € 150,00 i.c. dalle 9:00 alle 18:00**  
**Posti limitati - prenotazione obbligatoria entro il giorno 05/10/20.**



*Pastrychef  
Andrea Vitale*

## *Viaggio nella biscotteria*

*19 e 20 Ottobre*

Un goloso percorso nel mondo della biscotteria italiana e non solo. Un corso pratico dove verranno realizzati frollini con diverse tecniche di base, con ricette che andranno dai grandi classici, a frollini senza glutine, senza lattosio e frollini innovativi. Un corso ricco di ricette e di tanto gusto!

**Corso pratico a pagamento € 250,00 i.c. dalle 9:00 alle 18:00**  
**Posti limitati - prenotazione obbligatoria entro il giorno 12/10/20**



*Pastrychef  
Rita Busalacchi*

## *Bilanciatura della pâte à choux*

*21 ottobre*

In questo corso pratico di bilanciatura verranno analizzati tutti gli ingredienti per la realizzazione di perfette pâte à choux. Studieremo pâte à choux magre, grasse, senza glutine ed i corsisti realizzeranno in autonomia tutte le loro ricette sia dolci che salate. Il corso si conclude con l'analisi sensoriale dei prodotti.

**Corso pratico a pagamento € 150,00 i.c. dalle 9:30 alle 18:00**  
**Posti limitati - prenotazione obbligatoria entro il giorno 14/10/20.**



*Pastrychef  
Rita Busalacchi*

## *Il babà è 'na cosa seria!*

*26 Ottobre*

Un'intera giornata dedicata al babà in tutte le sue varianti, per imparare praticamente tutte le fasi di lavorazione. Classico, savarin con crema e frutta, con ricotta e pistacchio, al cioccolato, ai cereali... il babà non avrà più segreti!

**Corso pratico a pagamento € 130,00 i.c. dalle 9:00 alle 18:00**  
**Posti limitati - prenotazione obbligatoria entro il giorno 17/10/20.**



*Pastrychef  
Andrea Vitale*

## *Scienza dei lievitati...ancora più completa!*

*9 e 10 Novembre*

Imparare a gestire il lievito madre, riconoscere le diverse acidità e mettere a confronto tutti i sistemi per la sua gestione. Verranno realizzati: panettone classico, lievitati alternativi con farina di farro monococco, segale, Bonsemì, Cerealè, fiocchi di avena, brioche con cereali alternativi. Una produzione all'insegna del benessere e della sana alimentazione, ricca di fibre, sali minerali e antiossidanti.

**Corso pratico a pagamento € 550,00 i.c. dalle 9:30 alle 18:00**  
**Posti limitati - prenotazione obbligatoria entro il giorno 02/11/20.**



*Maestro Rolando  
Dott.ssa Francesca Morandin*

## *Una giornata in cucina con i Maestri Morandin*

*11 Novembre*

Il sogno di tanti appassionati di cucina: imparare al fianco dei Maestri Morandin tante gustose preparazioni, partendo dalla colazione del mattino fino a ora di cena. Un esclusivissimo corso pratico per amatoriali in cui impareremo come preparare strudel di mele, quiche lorraine, torta paradiso, pan carrè e pizza in teglia.

**Corso pratico a pagamento € 160,00 i.c. dalle 9:30 alle 18:00**  
**Posti limitati - prenotazione obbligatoria entro il giorno 30/10/20.**



*Maestro Rolando  
Dott.ssa Francesca Morandin*

## *La canditura*

*12 e 13 Novembre*

Un corso pratico davvero unico e completo con i Maestri Rolando e Francesca Morandin in cui impareremo tutto sulla canditura di agrumi, frutta e ortaggi. Assieme alle tecniche di canditura, verranno prodotte marmellate a basso contenuto di zuccheri e senza pectina, salse da degustazione da abbinare a carni e formaggi.

**Corso pratico a pagamento € 550,00 i.c. dalle 9:30 alle 18:00**  
**Posti limitati - prenotazione obbligatoria entro il giorno 03/11/20.**



*Maestro Rolando  
Dott.ssa Francesca Morandin*

## *La sfoglia perfetta*

*16 e 17 Novembre*

Un corso pratico adatto a chiunque voglia imparare una buona tecnica di sfogliatura sia di paste sfoglie che di prodotti lievitati. Dalla teoria alla pratica, verranno analizzati diversi tipi di sfoglie e il loro utilizzo pratico. Verranno anche approfondite tecniche di sfogliatura di piccoli lievitati come brioche sfogliate e croissant.

**Corso pratico a pagamento € 250,00 i.c. dalle 9:30 alle 18:00**  
**Posti limitati - prenotazione obbligatoria entro il giorno 09/11/20.**



*Pastrychef  
Rita Busalacchi*

## Rassegna delle Giacche Bianche

Desideriamo informare i tanti amici che, nel rispetto delle misure vigenti su prevenzione e contenimento della diffusione del Coronavirus, l'attesissima Rassegna delle Giacche Bianche, è rimandata a data da destinarsi.



## ACQUISTA PIU' CORSI E RISPARMIA!



Acquista in coppia i corsi di **Rita Busalacchi**

**"VIAGGIO NELLA BISCOTTERIA" + "LA SFOGLIA PERFETTA"**

e pagherai ~~€ 500,00~~ **420,00**

## CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE AGLI EVENTI

E' necessaria la prenotazione, che potete effettuare via email, telefonicamente, su Whatsapp o dal sito [www.casolaro.it](http://www.casolaro.it) sezione eventi.

E' consigliabile anticipare l'arrivo alle ore 9:00. **Il costo d'iscrizione non è rimborsabile.**

Ai gentili ospiti sarà offerto un light lunch.

All'interno del laboratorio è consentito fotografare ma è severamente vietato effettuare riprese video anche con smartphone.

I trasgressori saranno invitati a depositare il proprio dispositivo nelle cassettiere portavalori.

La F.Ili 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.Ili Casolaro Hotellerie S.p.A. non è responsabile di tutte le foto ed i video ritraenti persone fisiche non provenienti dalla fonte ufficiale F.Ili 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.Ili Casolaro Hotellerie S.p.A.

*CASOLARO ringrazia gli sponsor per le materie prime e le attrezzature*

agrimontana

