



COARSI
AUTUNNO
INVERNO

CASOLARO HOTELLERIE

2024

MORANDIN

Rolando & Francesca

BILANCIATURA DEL PANETTONE

lun.16 e mar.17 settembre
pratico • € 600,00

LA CANDITURA

gio.19 e ven.20 settembre
pratico • € 600,00

GRANDI LIEVITATI

lun.4 e mar. 5 novembre
demo • € 250,00



acquista più corsi e risparmi!
320 362 4108

SCOPRI I PROGRAMMI COMPLETI
SUL SITO CASOLARO.COM/EVENTI

PALMIERI

Armando

DESSERT AL PIATTO: RAGIONARE SULLA PASTICCERIA DA RISTORAZIONE

lun.16 settembre / h 10:00-14:00

demo • € 50,00 (rimborsabile su acquisti)

MERCEOLOGIA, FOOD COST E SCHEDE RICETTE

gio.10 ottobre

demo • € 150,00

IL SALATO DEL PASTICCIERE

lun.11 e mar.12 novembre

pratico • € 250,00



acquista più corsi e risparmi!

320 362 4108

SCOPRI I PROGRAMMI COMPLETI
SUL SITO CASOLARO.COM/EVENTI

VITALE

Andrea

CASATIELLO, QUICHES E TORTE SALATE

mar.24 e mer.25 settembre
pratico • € 270,00

TORTE DA CREDENZA

mar.8 ottobre
pratico • € 180,00

PASTICCERIA NATALIZIA

lun.25 e mar.26 novembre
pratico • € 300,00



acquista più corsi e risparmi!
320 362 4108

SCOPRI I PROGRAMMI COMPLETI
SUL SITO CASOLARO.COM/EVENTI

DI SARNIO

Giovanni

PANE E SALUTE

lun.14 e mar.15 ottobre

semi-pratico • € 180,00

Analizzare le proprietà nutrizionali del pane, cruciali per digestione, salute intestinale e controllo del peso, conoscere ed utilizzare nuove farine, con e senza glutine, per creare pani gustosi e salutari.

Prepareremo pani: con farina di caffè; con farina di banana verde; con farina di khorasan; al formaggio e farina di cassava; con farina di mandorle di terra; con farina di lupini; con farina di sorgo; con farina di sesamo; panspeziato alla farina di teff e cipolla; con farina e semi di quinoa; pane nero con farina di carruba e olive; con farina di tummina; con farina di grano arso.



acquista più corsi e risparmi!
320 362 4108

TOMA

Salvatore

CIOCCOLATINI E SNACK INVERNALI AL CIOCCOLATO DA PROPORRE COME IDEA REGALO PER LE FESTE

IN COLLABORAZIONE CON 

lun.21 e mar.22 ottobre
demo • € 100,00 (rimborsabile su acquisti)

acquista più corsi e risparmi!
320 362 4108



CHIACCHIARARELLI

Marco

CONFEZIONAMENTO CREATIVO

lun.4 e mar.5 novembre

demo • € 50,00 (rimborsabile su acquisti)

Due giornate dedicate all'arte del confezionamento creativo con il Package designer Marco Chiacchiararelli che fornirà utili spunti e suggerimenti per le vostre vetrine e confezioni Natalizie.



scrivici su whatsapp per info:
320 362 4108

SANNINO

Nancy

LE TORTE AI TEMPI DEI SOCIAL

gio.14 novembre
demo • € 150,00

Il programma si concentra sul food marketing e sulla costruzione di brand nel settore alimentare, oltre alla realizzazione pratica di tre tipi di torte di tendenza:

- una moderna torta stratificata,
- una classica all'italiana,
- una vintage in stile americano.

Nancy condividerà tecniche avanzate per realizzare decorazioni eleganti usando la sac à poche, accompagnando i partecipanti in un viaggio nel magnifico mondo di Celestina attraverso la pasticceria raffinata e creativa.



acquista più corsi e risparmi!
320 362 4108

SDINO

Eleonora

MACARONS A REGOLA D'ARTE

gio.21 novembre
pratico • € 150,00

Imparare, partendo dallo studio degli ingredienti, come realizzare questo dolcino strepitoso che nasconde qualche insidia di troppo. Un corso rivolto a professionisti e appassionati. Si parlerà di strumenti, colorazione, dressaggio, cottura, conservazione; decorazioni in cioccolato, waferpaper e colori perlescenti; farciture e ripieni (ganache, croccante, caramello, frutta) e tanto altro!

Il corso si conclude con esposizione e degustazione dei prodotti realizzati.



acquista più corsi e risparmi!
320 362 4108





Acquista comodamente il singolo corso su **casolaro.com/eventi** o contattaci per un'offerta dedicata per gli appuntamenti di tuo interesse: più prenoti, più risparmi!



INFO E PRENOTAZIONI

320 362 4108 

081 510 8631 

infoeventi@casolaro.com 