



**PIANETA
DESSERT**
CORSI ONLINE

INDICE GENERALE CORSI PIANETA DESSERT

VIDEOLEZIONI DELLA CLASSROOM GOLD

- Analisi e spiegazioni riguardanti ingredienti, tipologie di coloranti e attrezzature necessarie per la realizzazione di torte moderne. Biscuit alla vaniglia.
- Preparazione della glassa a specchio con cioccolato bianco: temperature di cottura e di utilizzo, consigli per evitare formazione di bolle - Glassaggio
- Produzione di biscuit: shortbread e frolla friabile
- Gelatina di frutta - Bavarese alla vaniglia
- Marquise al cacao gluten free Bavarese al caffè - Insetto al cioccolato
- Mousse alla frutta - Tecnica di produzione della meringa pastorizzata a microonde
- Base croccante - Mousse leggera al cioccolato bianco- Glassa a specchio al cacao
- Mousse al cioccolato con crema inglese - Glassa al cioccolato al latte
- Dacquoise alle mandorle, mousse allo yogurt, confit di frutta
- Financier alla vaniglia, Mousse al caramello, Insetto croccante
- Preparazione della torta moderna "Mele esotiche"
- Preparazione della torta moderna "Sacher 2.0"
- Concetti base e realizzazione di semplici monoporzioni moderne
- Monoporzione Cremoso Caramello e Mandarino
- Torta "Alphonso"
- Crostata "Profumi del mediterraneo"
- Crostata "Colori d'autunno"
- Crostata di Natale "Turrumcioc"
- Metodi di impasto della pasta frolla – Crostata all'italiana
- Crostata mele, zenzero e crumble alla nocciola - Torta di Linz
- Impasto sfoglia veloce: dall'impasto alla cottura - come evitare gli errori più comuni
- La crema perfetta: consigli per non sbagliare (crema pasticciera, crema alla frutta, zabaione)
- Torta diplomatica
- Torte farcite alle creme
- Meringata al caffè - Pavlova alla frutta
- Crostata al limone meringata - Meringa pistacchio e fichi
- Mont Blanc - Torta mimosa
- Torta Elvezia - Torta nocciola
- Profiteroles - Flockentorte

- Decorazioni con sac a poche - Torta con chantilly alla francese e bignè craquelin
- Produzione di semifreddi all'italiana
- Realizzazione di semifreddo alla frutta
- Macarons classici
- Ripieni per macarons
- Muffin e cupcake: principi di base - Muffin con arance candite - Cupcake alle mandorle
- Tortino bicolore – Muffin lampone e yogurt
- Produzione di inserti di frutta resistenti alla cottura - Crostatina cioccolato e mango
- Crostata bicolore
- Il pane : Pane comune con poolish
- Pane aromatizzato: Nodi aglio e prezzemolo
- Crostata miele, tonka e cioccolato
- SubLime
- Pere, mascarpone e liquirizia
- Crostatine cocco, lampone e more

VIDEOLEZIONI DELLA CLASSROOM PLATINUM

- Tecniche di stratificazione
- Rosso lampone
- Tipologie, composizioni e bilanciamenti delle glasse a specchio
- Banane e agrumi
- Mirtillo, limone e cannella
- Schwarzwaldwer Kirschtorte 2.0
- Passione nocciola
- Essenza del bosco
- Tecniche di temperaggio
- Decorazioni di cioccolato
- Mango e fior di fragola
- Red Cocos
- Monoporzioni moderne – Voglia di cioccolato
- Rollé giapponese mango e menta e glassa a specchio inedita
- Torta Montana
- Crostatina “Gianduiotto”
- Crostata di mele moderna
- Crostatina di Natale
- Bilanciamento e tipologie della pasta frolla
- Crostatina mou pistacchio e lampone
- Pasta sfoglia
- Bilanciamento e produzione di creme di base - Trancio di millefoglie

- Pan di Spagna
- Schwarzwaldkirchtorte – Torta tartufata
- Meringhe
- Torta all’ananas meringata - Zuppa inglese meringata
- Le masse montate al burro
- Sacher - Torta amaretto
- Bilanciamento pasta bigné
- Croquembouche
- Bilanciamento di parfait, semifreddi e soufflé ghiacciati
- Soufflé ghiacciato al Grand Marnier
- Composizione e bilanciamento macarons
- Macarons alla frutta
- Dolci da colazione: muffin e cupcake. Differenze e bilanciamenti
- Muffin al cocco – Tortino al cacao con pate a choux
- Crostate da colazione: Tecnica di inserimento di elementi precotti
- Crostatine farcite frangipane e frutta
- Ciabatta tutta biga
- Pane alle noci – Bicolore alla curcuma
- Crostata al grano saraceno e mirtillo
- Arance, banana e cioccolato
- Bilanciamento e tipologie della pasta frolla
- Crostatina Mou pistacchio e lampone
- Pasta sfoglia
- Bilanciamento e produzione di creme di base - Trancio di millefoglie
- Pan di Spagna
- Schwarzwaldkirchtorte – Torta tartufata
- Meringhe
- Torta all’ananas meringata - Zuppa inglese meringata
- Le masse montate al burro
- Sacher - Torta amaretto
- Bilanciamento pasta bigné
- Croquembouche
- Bilanciamento di parfait, semifreddi e soufflé ghiacciati
- Soufflé ghiacciato al Grand Marnier
- Composizione e bilanciamento macarons
- Macarons alla frutta
- Dolci da colazione: muffin e cupcake. Differenze e bilanciamenti
- Muffin al cocco – Tortino al cacao con pate a choux
- Crostate da colazione: Tecnica di inserimento di elementi precotti
- Crostatine farcite frangipane e frutta
- Ciabatta tutta biga
- Pane alle noci – Bicolore alla curcuma

- 14 Febbraio
- Turbillon mou, frutto della passione e cioccolato

Videoricette per il tuo Tiramisù Perfetto!

- Trancio tiramisù classico (crema base con tuorli pastorizzati)
- Sfera tiramisù al piatto
- Millefoglie di tiramisù al cioccolato
- Monoporzioni Craquelin tiramisù
- Tiramisù nel cilindro
- Crostata tiramisù
- Eclair tiramisù
- Tiramisù stratificato in trasparenza -x
- Torta moderna di tiramisù
- Tronchetto natalizio tiramisù

Dessert al Piatto e in Trasparenza

- Presentare in modo originale i dolci classici come dessert al piatto
- Dolci della tradizione prodotti con gelificanti alternativi
- Concetto di Dessert al piatto: creazione di cialde, spugne, creme al sifone
- Frutto della passione, fior di latte e pere - Tortino mango, cocco e banana
- Caramello, cannella ed agrumi - Pavlova, frutto della passione e cioccolato
- Undici golose preparazioni per creare i tuoi dessert in trasparenza

PIANETA VIENNOISERIE

- Abbinamento di 2 tipi diversi di pasta- kranz e trecce farcite
- Danesi alla frutta
- Tecnica di impasto e di laminazione- Croissant francese classico
- Papillon al marzapane – Croiffin
- Grandi pezzature - Corona sfogliata
- Dolci fritti- Krapfen e cannoli fritti
- Croissant prelievitati congelati
- Girelle con uvetta e dischetti sfogliati alla frutta
- Differenze fra pasta brioche, cornetto e croissant.
- Cornetto all'italiana
- Tecniche di stratificazione - Pain au chocolat
- Tecniche di colorazione panetto - Croissant francese bicolore
- Grandi pezzature - Trancio sfogliato all'amarena

- Fiore cioccolato e frutto della passione
- Brioches cocco, mandorle e mele
- Croissant tricolore con tortino agli agrumi e gelée da cottura

TORTE MODERNE - GOLD

- Focus sugli ingredienti
- Yogurt e mango
- Ricotta, pere e cioccolato
- Doni d'autunno
- Chococaffè
- Frutto della passione, banana e cocco
- Fragola e pistacchio
- Cannella, pere e cioccolato
- Pink cake
- Chococaramel
- Sacher 2.0
- Torta "Alphonso"
- SubLime
- Pere, mascarpone e liquirizia

TORTE MODERNE - PLATINUM

- Tecniche di stratificazione
- Rosso lampone
- Glassa a specchio
- Tipologie, composizioni e bilanciamenti delle glasse a specchio
- Dolce autunnale
- Banane e agrumi
- Mirtillo, limone e cannella
- Schwarzwald Kirshorte 2.0
- Passione nocciola
- Essenza del bosco
- Tecniche di temperaggio
- Decorazioni di cioccolato
- Mango e fior di fragola
- Red Cocos
- Torta Montana
- Arance, banana e cioccolato (senza intro con nomi ricette)
- 14 Febbraio (senza intro con nomi ricette)

MONOPORZIONI E MIGNON MODERNE - GOLD

- Pistacchio, nocciola e amarena
- Cremoso caramellato al mandarino e banana
- Crostatine cocco, lampone e more
- Mignon Rocher e cremoso al cioccolato fondente
- Mignon pannacotta alla fava di tonka e lampone
- Il mio bellini

MONOPORZIONI E MIGNON MODERNE - PLATINUM

- Monoporzioni moderne – Voglia di cioccolato
- Rollé giapponese mango e menta e glassa a specchio inedita
- Turbillon mou, frutto della passione e cioccolato
- Cassis Rocher
- Mignon fragola e basilico e Mignon cioccolato, peperoncino ed amarena
- La mia Piña Colada

CROSTATE MODERNE - GOLD

- Crostata "Profumi del mediterraneo"
- Crostata "Colori d'autunno"
- Crostata "Torrumcioc"
- Crostata miele, tonka e cioccolato

CROSTATE MODERNE - PLATINUM

- Crostatina "Gianduiotto"
- Crostata di mele moderna
- Crostatina di Natale
- Crostata al grano saraceno e mirtilli
- Crostatina Mou pistacchio e lampone
- Crostate da colazione: Tecnica di inserimento di elementi precotti
- Crostatine farcite frangipane e frutta