

# Corso di Artefrolla alla Tenuta Berroni

Sabato 24 Marzo 2018



## Corso di Pastafrolla Artistica

Il corso è rivolto a tutti quelli che vogliono imparare ad utilizzare la pasta frolla in maniera artistica, come materiale per la costruzione di dolci tridimensionali. Realizzeremo il nostro soggetto interamente con pasta frolla, cioccolato e mandorle. Partendo dalla ricetta della pasta frolla, passeremo poi al cartamodello, alla stesura della frolla, al taglio e decoro dei pezzi, la loro cottura in forno ed infine al montaggio dell'opera.



## La Tenuta Berroni

Ospiterà Elisabetta Corneo, Architetto ed appassionata di cucina, crea nel 2012 Artefrolla nato dalla sua passione per la creazione dei dolci architettonici. Le Artefrolle sono delle vere e proprie architetture realizzate completamente in pastafrolla.

- 'Campionessa Nazionale di Pasticceria Artistica 2013' medaglia d'oro assoluto agli Internazionali d'Italia - Massa Carrara 4-7 marzo 2013
- Medaglia d'oro al Salon Culinaire Mondial, Basilea 22-27 novembre 2013
- Medaglia d'oro al Culinary World Cup, Lussemburgo 22-26 novembre 2014

# Programma del corso

Impastare la frolla  
ricetta  
procedimento

Il Progetto  
il cartamodello  
la scala del progetto

1 STEP  
2 STEP



3 STEP  
4 STEP

Creare i pezzi  
strumenti & tecniche  
stesura della frolla  
taglio & decoro

La Cottura  
strumenti & tecniche  
cottura

Il Montaggio  
strumenti & tecniche  
montaggio dell'opera

5 STEP



€150 a persona (corso + pranzo)  
iscrizione via mail a [visite@tenutaberroni.it](mailto:visite@tenutaberroni.it) con i propri dati  
il corso si attiverà al raggiungimento di 8 persone  
con un massimo di 15 partecipanti