



PIANETA DESSERT
— SCHOOL —

Scuola di Pasticceria

Ottobre 2019 - Marzo 2020





Pianeta Dessert School nasce dalla forte passione per la pasticceria dello chef Loris Oss Emer.

“ Dopo molti anni di insegnamento di Arte Bianca nella scuola alberghiera, e dopo numerose tournées di corsi in tutta Italia (grazie al mio blog Pianeta Dessert) ho deciso di fondare una scuola di pasticceria nella mia terra: il Trentino.

A differenza di altre città, dove sono presenti prestigiose scuole rivolte all'alta formazione di pasticceria, nella mia regione mancava un punto di ritrovo e di formazione per professionisti ed amatori, ma soprattutto per quei ragazzi che, terminata la scuola alberghiera, avessero l'esigenza di specializzarsi ed approfondire le loro conoscenze in questo campo.

Di qui la decisione di aprire una mia scuola dove, affiancate alle mie masterclass, ci fossero anche quelle dei più grandi pasticceri a livello italiano ed internazionale.

”

Loris Oss Emer



Cécile Farkas Moritel

La magia del Natale con Cécile

La famosissima Pastry Chef francese torna con un corso che unirà l'eleganza delle sue creazioni alle conoscenze tecniche di pasticceria.

4-5-6 NOVEMBRE 2019 dalle 9.00 alle 17.00



Loris Oss Emer

Le crostate moderne

Le preparazioni base di pasticceria, i pilastri portanti da cui partire per costruire qualsiasi ricetta.

12 NOVEMBRE 2019 dalle 9.00 alle 17.00



David Vidal

I dessert al piatto

Pasticciere dallo stile raffinato e riconoscibile, membro del "Culinary Team West of Sweden".

18-19 NOVEMBRE 2019 dalle 9.00 alle 17.00



Peter Yuen

La Viennoiserie innovativa

Il pluripremiato pasticcere internazionale condividerà i suoi segreti per la creazione di magnifici dolci da colazione.

3-4-5 FEBBRAIO 2020 dalle 9.00 alle 17.00



Oscar Pagani

La colomba con Oscar Pagani

Un maestro dotato di grande professionalità e tecnica derivanti da vent'anni di curiosa ricerca e sperimentazione.

9-10 MARZO 2020 dalle 9.00 alle 17.00



Massimo Pica

Lievitati in vasocottura

Nel 2018 presenta il rivoluzionario sistema di cottura per panettoni e lievitati "Christmas Revolution"

8-9 FEBBRAIO 2020 dalle 9.00 alle 17.00



Francisco Broccolo

Pasticceria contemporanea

Pastry Chef venezuelano, farà conoscere le sue opere caratterizzate da sorprendenti combinazioni di gusto ed estetica.

24-25 FEBBRAIO 2020 dalle 9.00 alle 17.00

Per maggiori informazioni e approfondimenti sui corsi:
<https://www.pianetadessertschool.com>





PIANETA
DESSERT
SCHOOL

Viale della Serraiia, 3, secondo piano
38042 Baselga di Piné (Trento)
Cell. +39 351 9060345
info@pianetadessertschool.com
www.pianetadessertschool.com

