



**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*



**Loris Oss Emer**

## Dessert in trasparenza

Tecniche di stratificazione, masticabilità, contrapposizione del gusto e composizione.

16 OTTOBRE 2019 dalle 9.00 alle 17.00



**Loris Oss Emer**

## Corso base di pasticceria

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

23-24 OTTOBRE 2019 dalle 14.00 alle 19.00



**Simone Rodolfi**

## I panettoni con Simone Rodolfi

Volto giovane e fuoriclasse di una pasticceria da forno che si fonda su conoscenza profonda di lieviti e impasti.

26-27 OTTOBRE 2019 dalle 9.00 alle 17.00



## **Eliseo Bertini**

### I dolci lievitati da colazione

Il pluripremiato Maestro d'arte bianca ci accompagnerà in un corso dedicato ai dolci lievitati da colazione.

25 NOVEMBRE 2019 dalle 9.00 alle 17.00



## **Loris Oss Emer**

### Le monoporzioni moderne

Creme, spume, cialde, glasse, salse e decorazioni in cioccolato.

14 DICEMBRE 2019 dalle 9.00 alle 17.00



## **Eliseo Bertini**

### Il pane biologico

La capacità di utilizzare i prodotti biologici valorizzando le specificità a partire dal riconoscimento delle caratteristiche per realizzare prodotti da forno fragranti e inconfondibili.

2 DICEMBRE 2019 dalle 9.00 alle 17.00



## **Luca Montersino**

### Le mie torte da forno

Lezione teorica sulla bilanciatura della frolla e altre paste di base da forno e parte pratica con ricette inedite.

19 FEBBRAIO 2020 dalle 14.00 alle 19.00



## **Manuel Marzari**

### I biscotti di Natale

In questa masterclass il maestro ci insegnerà come produrre una gamma di biscotti. Mani in pasta!

7 DICEMBRE 2019 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



PIANETA  
DESSERT  
SCHOOL

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

