



## B-ACADEMY KIDS-LAB

I laboratori per bambini a partire dai 6 anni si terranno il **SABATO POMERIGGIO** dalle ore 15 alle ore 17.

Presso la nuova sede della B-academy in **VIA BARACCA, 18, VENEGONO SUPERIORE (VA)** - Costo € 45

INFO & PRENOTAZIONI : [info@buosi.it](mailto:info@buosi.it) - 0331 857492 - 349 6008287

**2 DIC**

### BISCOTTI SPECIALE NATALE

Esclusivo appuntamento per realizzare biscotti ispirati al Natale e che potrete utilizzare per decorare il vostro albero!



**17 MAR**

### DOLCE PRIMAVERA

Un laboratorio in cui creeremo golosi e coloratissimi dolcetti ispirati alla primavera. Il laboratorio si concluderà con una "fiorita" installazione collettiva!



**24 MAR**

### CIOCCO-UOVA DI PASQUA...competition!

Realizzeremo insieme un uovo di Pasqua in cioccolato decorandolo con la pittura edibile. Il laboratorio si concluderà con un concorso!



*Le nuove smart Buosi*

**REGALA UNA FOOD EXPERIENCE FIRMATA DENIS BUOSI!\***



Puoi acquistare i cofanetti **SMART BUOSI** presso i punti vendita Buosi di **VARESE** (P.zza Beccaria n.6) & **VENEGONO SUPERIORE** (Via Baracca n.18).

\*Le smart Buosi hanno validità di 1 anno dalla data di acquisto e non saranno prorogabili oltre tale termine.

*Festeggia il tuo compleanno alla B-academy*

Ti aspettiamo alla **Buosi Academy con un corso di pasticceria e/o cucina oppure una cena** realizzata in show cooking dai nostri chef! Per i bambini proponiamo un goloso **laboratorio di ciocco-pittura o di pasticceria** con una speciale merenda e festeggiamenti.



INFO & PRENOTAZIONI : [info@buosi.it](mailto:info@buosi.it) - 349 6008287



[www.legu.it](http://www.legu.it)



DENIS BUOSI

*B-academy*  
CORSI DI CUCINA E DI PASTICCERIA

PRESENTA

# CALENDARIO CORSI FEBBRAIO - GIUGNO 2018

*Scopri la nuova sede...*



I CORSI SONO VISIBILI ANCHE SULLA NOSTRA PAGINA FACEBOOK Denis Buosi Cioccolato & Co. & sul nostro sito [www.buosi.it](http://www.buosi.it)  
Per prenotare il tuo corso scrivici a [info@buosi.it](mailto:info@buosi.it)

IN COLLABORAZIONE CON



# Corsi di cucina e di pasticceria

Ogni corso ha la durata di 3 ore e sono a numero chiuso. Questo ci permette di concentrarci sui partecipanti coinvolgendoli attivamente durante la serata. I partecipanti riceveranno il ricettario delle preparazioni realizzate e un attestato di partecipazione.

**I CORSI SI TERRANNO IL GIOVEDÌ SERA DALLE ORE 20.00 ALLE 23.00**  
presso la **nuova sede** della **B-Academy** a Venegono Superiore (VA)  
in via Baracca 18 **facilmente raggiungibile con le ferrovie Trenord fermata VENEGONO SUP.-CASTIGLIONE, siamo a 50 metri dalla stazione!**  
**PER INFO E PRENOTAZIONI: info@buosi.it - 0331 857492**

1 FEB



## TORTE DA FORNO

Durante la serata verranno proposte passo dopo passo le ricette e i trucchi per creare deliziose torte da forno, classiche e di nuova concezione, croccanti o morbide, ma comunque golosissime!  
Durata: 1 serata con degustazione - Costo € 90

NUOVE RICETTE

8 FEB



## MENÙ DI SAN VALENTINO

Un appuntamento speciale dove impareremo a preparare un menù che mescola gusto e passione per la serata più romantica dell'anno.  
Durata: 1 serata con degustazione - costo € 90 (coppia € 160)

NEW

15 FEB



## MISSION PASTICCIERE IN UN GIORNO

3 ore di full immersion dove impareremo le basi della pasticceria: dalla pasta frolla ai bignè fino ad arrivare al pan di spagna e molto altro! Preparazioni indispensabili per realizzare al meglio i tuoi dolci.  
Durata: 1 serata con degustazione - Costo € 90

22 FEB



## IL RISOTTO

Dopo una breve introduzione sul riso e sulle varie tipologie illustreremo i segreti per realizzare un ottimo risotto: scelta della tipologia di riso da utilizzare, preparazione del brodo, tostatura del riso, modalità di cottura, mantecatura e impiattamento.  
Durata: 1 serata con degustazione - Costo € 90

1 MAR



## BISCOTTI E CRUMBLE

Durante la serata realizzeremo una serie di biscotti per tutte le occasioni: la colazione, l'ora del te', il dopo pasto. Decorati, fragranti, morbidi, croccanti, grandi e piccoli, ripieni oppure semplici, ma sempre golosissimi!  
Durata: 1 serata con degustazione - Costo € 90

22 MAR



## GIOCCOLATO

Corso per chi ama il cioccolato ma non ha mai avuto il tempo o il coraggio di provare a lavorarlo. Le tecniche e le fasi di lavorazione che vi renderanno semplice e pratico l'utilizzo di questo favoloso prodotto.  
Durata: 1 serata con degustazione - Costo € 90

PER TUTTI

12 APR



## MISSION PASTICCIERE IN UN GIORNO

3 ore di full immersion dove impareremo le basi della pasticceria: dalla pasta frolla ai bignè fino ad arrivare al pan di spagna e molto altro! Preparazioni indispensabili per realizzare al meglio i tuoi dolci!  
Durata: 1 serata con degustazione - Costo € 90

NUOVE RICETTE

19 APR



## FRITTO

Impareremo i segreti per una buona frittura. Scopriremo le tecniche e gli oli migliori da utilizzare per realizzare un fritto perfetto.  
Durata: 1 serata con degustazione - Costo € 90

NEW

26 APR



## HAMBURGER & CO.

Realizzeremo preparazioni semplici ma gustose. Scopriremo piccoli segreti perché siano succulente e di perfetta consistenza! Impareremo come scegliere i tagli giusti, come tritarli e le tecniche di cottura più adeguate. A tavola il successo è assicurato!  
Durata: 1 serata con degustazione - Costo € 90

NEW

3 MAG



## SUSHI ALLA BUOSI

L'arte del sushi e sashimi si sposa con il gusto dei nostri migliori prodotti per realizzare innovative e prelibate preparazioni.  
Durata: 1 serata con degustazione - Costo € 90

NEW

17 MAG



## TORTE DA FORNO

Durante la serata verranno proposte ricette di torte realizzate con ingredienti primaverili ed estivi: yogurt, agrumi, frutti di bosco... che renderanno gustosi e freschissimi i tuoi dolci!  
Durata: 1 serata con degustazione - Costo € 90

SPECIALE PRIMAVERA ESTATE

24 MAG



## COTTURA SOTTOVUOTO E VASOCOTTURA

Due tecniche innovative per cuocere carne, pesce e verdure, conservare e consumare pietanze mantenendo inalterate tutte le proprietà organolettiche e per valorizzare i sapori e il gusto delle vostre preparazioni e ottimizzare i tempi in cucina.  
Durata: 1 serata con degustazione - Costo € 90

NEW

31 MAG



## FINGER FOOD EXPERIENCE!

Materie prime di ottima qualità, abbinamenti di gusti, consistenze diverse, la giusta presentazione sono gli ingredienti per realizzare piccole esplosioni di gusto. Tante idee innovative da sviluppare e personalizzare per stupire i vostri ospiti!  
Durata: 1 serata con degustazione - Costo € 90

NEW

7 GIU



## LA PASTA

Prepareremo gli impasti per la pasta fresca, per la pasta ripiena (ravioli), per gli gnocchi, le basi per i condimenti (sughi) e si illustreranno i metodi di cottura e gli abbinamenti.  
Durata: 1 serata con degustazione - Costo € 90