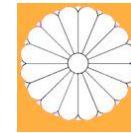


*L'ALIMENTAZIONE E
LA CUCINA NATURALE
PER LA SALUTE*

L'associazione culturale Gioia di Vivere nasce nel 1992, fondata da Marina e Nicola Daniele, insegnanti di Alimentazione e Terapie Naturali, diplomati nel 1976 presso il Centro Studi Discipline Universali PAKUA' di Napoli. Specializzati in:
- Alimentazione Naturale e Cucina Curativa presso la fondazione EST-OVEST di Firenze;
- Macrobiotica, con seminari di Michio Kushi;
- Cucina Vegetariana e Vegana;
- Metodo Kousmine...
L'associazione da anni propone corsi per diffondere i principi dell'Alimentazione e delle Terapie Naturali, per la salute dell'uomo, nel rispetto dell'ambiente. Parte integrante degli obiettivi dell'associazione è la formazione di Cuochi e Pasticcieri Naturali che siano in grado di cucinare in modo sano, equilibrato, e di Terapisti di Alimentazione Naturale, consulenti per la salute. Grazie ad un vasto programma, la Scuola intende formare gli allievi con una completa preparazione, teorico-pratica, per un ottimo inserimento nel mondo del lavoro naturale.

La scuola di Alimentazione e Cucina Naturale "Gioia di Vivere" offre la possibilità, a chiunque sia interessato, di formarsi come Pasticciere Naturale, Vegetariano, Vegano, Macrobiotico... Una buona preparazione sarà la garanzia per inserirsi con successo nel settore naturale. I corsi curati da insegnanti con esperienza quarantennale saranno strutturati sia in proposta week-end che full-immersion, che in lezioni infrasettimanali. Anche in formula privata. E' previsto un diploma finale.

GIOIA DI VIVERE



*SCUOLA DI
PASTICCERIA
NATURALE*



Ass. cult. Gioia di Vivere
via del Francia 95 S. Macario in Monte
LUCCA tel. 0583.327198 3480318077
scuolagioiadvivere@gmail.com
www.gioiadvivere.it

SCUOLA DI PASTICCERIA NATURALE

PROGRAMMA

La Scuola di Pasticceria Naturale "Gioia di Vivere" è un'ottima occasione per imparare a preparare dolci buoni, sani e dall'aspetto curato e invitante. Essa è diretta sia ad appassionati che desiderino avvicinarsi ad una pasticceria leggera e gratificante, che agli operatori del settore che intendano specializzarsi in Pasticceria Naturale. Si tratta di una Scuola di formazione per Pasticcieri Naturali, che apprenderanno la pasticceria biologica, vegan, vegetariana, macrobiotica...

I dolci saranno preparati con dolcificanti, farine, lieviti, latte vegetale, grassi ed altri ingredienti, assolutamente naturali. La Scuola prevede un programma molto ricco che parte dalle basi della pasticceria naturale, in modo da essere accessibile a tutti. Gli argomenti sono suddivisi in settori a tema.

- PASTA BRIOCHE:

cornetti, brioches, girelle,
Buccellato di Lucca...

- PASTA STRUDEL:

strudel di mele, biscottini,
conchiglie ripiene...

- PASTA FROLLA:

torte ripiene con i becchi, creme, crostata
di frutta fresca, biscotti...

- PASTA SFOGLIA:

millefoglie al cioccolato, ventagli, cannoncini
farciti...

- PASTA FILLO:

sfoglie di fillo con Chantilly
e frutti di bosco, triangoli ripieni...

- BISCOTTI E CANDITI:

canditi di arancia, cantuccini alle mandorle,
biscotti all'uvetta, ai fiocchi d'avena...

- DOLCI AL CUCCHIAIO 1:

tofu-cake alle fragole,
budino vegan con salsa di frutta, crema gianduia
spalmabile...

- DOLCI PER LE FESTIVITÀ:

Pasta brioches a pasta madre
Panettone e Colomba...

- DOLCI PER ALLERGIE E INTOLLERANZE:

torta soffice con frutta,
dolcetti di miglio,
crumble di mele...

- DOLCI AL CUCCHIAIO 2:

mousse al caffè, tiramisù,
panna vegetale fatta in casa

- DOLCI CON I CEREALI:

crema di miglio ai pinoli,
crostata di fiocchi con le pere,
torta di riso alle mandorle...

- DOLCI SPECIALI DECORATI:

Pan di Spagna farcito con crema
all'arancia, torta al cacao, Sacher...

- SORBETTI, GRANITE, GELATI,

sorbetto alla frutta, gelati vegetali
alla frutta, vainiglia, cioccolato...

- PASTICCINI:

pasticcini, mini plum-cake, muffin...