

# ΣΤΕΛΙΟΣ ΠΑΡΛΙΑΡΟΣ

μαθήματα γλυκιάς αλχημείας

Επιστροφή στα θρανία — — —  
για άλλη μια χρονιά  
με τα «Μαθήματα Γλυκιάς Αλχημείας».

Πέρυσι,  
οι πολλές ανειλημμένες υποχρεώσεις  
μάς ανάγκασαν να διακόψουμε  
τα σεμινάρια για ένα διάστημα.

Φέτος,  
επανερχόμαστε δριμύτεροι.

Έχουμε σχεδιάσει ένα σφιχτό,  
περιεκτικό πρόγραμμα  
με ολοκαίνουργιες συνταγές,  
που ακόμα και οι παλιοί μας μαθητές  
δεν θα έχουν διδαχθεί ποτέ πριν.

— — — — — Άλλο ένα γλυκό ταξίδι μύησης ξεκινά...

**07.10.2015 CHOCOLATE**

Τούρτα σοκολάτα - με μαλακό μπισκότο, κρέμα μους σοκολάτας διακοσμημένη με τραγανά φύλλα σοκολάτας  
Σαντιγί σοκολάτας  
Μους από ζελέ σοκολάτας  
Κέικ σοκολάτας με κραμπλ

**14.10.2015 ΛΕΜΟΝΙ – ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ**

Τάρτα με λεμόνι ψητή  
Carpese με λεμόνι  
Πορτοκαλόπιτα  
Γλυκό του κουταλιού – μαρμελάδα λεμόνι και πορτοκάλι

**21.10.2015 «ΠΕΙΡΑΓΜΕΝΑ» ΓΝΩΣΤΑ ΓΛΥΚΑ**

Πανακότα με σοκολάτα 80% - χωρίς ζελατίνη, με λευκή σως σοκολάτας  
Black forest - σοκολάτα και κρέμα  
Πατέ σοκολάτας για τυριά  
Καριόκα

**04.11.2015 ΒΑΝΙΛΙΑ**

Κρέμα με λευκή σοκολάτα και γιαούρτι συνοδευόμενη από ανανά και βανίλια  
Τούρτα βανίλια με μπισκότο αμυγδάλου και φρούτα του δάσους γαρνιρισμένη με μπισκότα σαμπλέ  
Λευκά κωκ

**11.11.2015 ΓΙΟΡΤΙΝΑ**

Κουραμπιές με γλάσο βανίλιας  
Μελομακάρονο με λεμόνι  
Χριστουγεννιάτικο κέικ με κάστανα  
Όρδιος κορμός σοκολάτας extra bitter

**13.01.2016 ΜΑΡΕΓΚΕΣ**

Τούρτα μαρέγκας - βάση από μαλακή μαρέγκα και κρεμέ σοκολάτας  
Παύλοβα με λεμόνι  
Σοκολατένια μαρέγκα γεμισμένη με γκανάς αρωματισμένη με τόνγκα  
Μους γιαουρτιού με ιταλική μαρέγκα

**20.01.2016 ΠΡΑΛΙΝΑ**

Βασική συνταγή πραλίνας

Τάρτα γεμισμένη με κρεμέ πραλίνας

Τούρτα πραλίνας - με βάση από φουντούκι, σαντιγί πραλίνας, καραμελωμένα φουντούκια

Μους πραλίνας - σοκολάτα και πραλίνα γαρνιρισμένη με μπισκότο πραλίνας

**27.01.2016 ΣΟΚΟΛΑΤΑ**

Ζεστό ατομικό κέικ σοκολάτας

Σάντουιτς - με τραγανό μπισκότο, σοκολάτα γάλακτος και passion fruit

Προφιτερόλ - σοκολατένια σου με κραμπλ, κρέμα πραλίνας και ζεστή σοκολάτα

Σοκολατένιο τσιζ κέικ

**03.02.2016 ΤΑΡΤΕΣ**

Βασική συνταγή λευκής ζύμης

Βασική συνταγή σοκολατένιας ζύμης

Τάρτα σοκολάτα - γεμισμένη με σοκολατένια κρέμα αμυγδαλού και αχλάδια

Σοκολατένια τάρτα με κρεμέ τζαντούγιας

Επίπεδη τάρτα με φρούτα του δάσους και κρέμα

Τάρτα με μήλα

**10.02.2016 ΙΤΑΛΙΚΑ ΓΛΥΚΑ**

Τούρτα ρικότα με βάση από φουντούκι

Αχλάδια κομπόστα με παγωτό γκοργκοντζόλα

Τούρτα της Βερόνα (trifle)

Il diplomatico τερτίνα σοκολάτας με καφέ

**17.02.2016 ΓΛΥΚΑ ΜΕ ΕΞΩΤΙΚΑ ΦΡΟΥΤΑ**

Τούρτα με ινδική καρύδα - με βάση από μπισκότο καρύδας γαρνιρισμένη με τουιλ καρύδας

Μους ανανά

Τούρτα passion fruit

Κρεμέ σοκολάτας με μπανάνες

**24.02.2016 ΓΛΥΚΟ ΜΕ ΣΙΡΟΠΙ**

Μπακλαβάς με ψητή κρέμα από φιστίκι Αιγίνης  
Γαλακτομπούρεκο με γιαούρτι  
Ρεβανί με κρέμα λεμονιού  
Σιροπιαστό κέικ με τρεις ξηρούς καρπούς

**02.03.2016 ΒΑΣΙΚΕΣ ΚΡΕΜΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΖΑΧ/ΚΗ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ Νο 1**

Κρεμέ με διάφορες σοκολάτες  
Κρεμέ με διάφορες σοκολάτες και πούλπες φρούτων  
Κρεμέ καραμέλα, σοκολάτα  
Λευκή κρεμέ και παραλλαγές  
Κρεμέ τζιαντούγιας  
Supreme - είδος μους σοκολάτας από κρεμέ  
Ελαφριά μους σοκολάτα

**09.03.2016 ΒΑΣΙΚΕΣ ΚΡΕΜΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΖΑΧ/ΚΗ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΕΣ Νο 2**

Μους σοκολάτα a la bomb - μους φτιαγμένη με παστεριωμένα αυγά  
Μους σοκολάτα με κρεμ ανγκλέζ  
Μους σοκολάτα φτιαγμένη από γκανάζ  
Μους σοκολάτα με καραμέλα  
Μους σοκολάτα με μαρέγκα  
Κρέμα μπαβαρουάζ  
Αφρατισμένη γκανάζ

**16.03.2016 ΒΑΣΙΚΕΣ ΚΡΕΜΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΖΑΧ/ΚΗ Νο 3**

Κρέμα ζαχαροπλαστικής  
Κρέμα ζαχαροπλαστικής με πραλίνα  
Κρέμα ζαχαροπλαστικής με σοκολάτα  
Κρέμα ζαχαροπλαστικής με σοκολάτα 80%  
Frangirani - κλασική κρέμα αμυγδάλου για ψήσιμο  
Frangirani με αμυγδαλόπαστα  
Frangirani με αμυγδαλόπαστα σοκολάτας  
Λεμονόκρεμα

**23.03.2016 ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΜΠΙΣΚΟΤΑ**

Υγρό κέικ με πορτοκάλι

Υγρό κέικ σοκολάτας με κομμάτια σοκολάτας αρωματισμένο και γλασαρισμένο με τόνγκα

Κέικ καρύδας με γλάσο καρύδας και βανίλια

Μαλακό μπισκότο σοκολάτας

Μπισκότο αμυγδάλου γεμιστό με σοκολάτα

**30.03.2016 ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΛΥΚΑ**

Σιμιγδαλένιος χαλβάς Νο 1

Σιμιγδαλένιος χαλβάς Νο 2

Υποβρύχιο μαστίχα

Υποβρύχιο σοκολάτα

Αμυγδαλωτό

Παγωτό καιϊμάκι

**11.05.2016 ΜΟΥΣ ΑΠΟ ΧΥΜΟΥΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΜΠΕΣ ΦΡΟΥΤΩΝ**

Τούρτα μους φράουλα

Τούρτα με μάνγκο και πάσιον φρουτ

Μους μπανάνας με κρεμέ σοκολάτας

Μους πορτοκάλι

**18.05.2016 ΑΓΑΠΗΣΑΜΕ...**

Μιλφείγ

Προφιτερόλ

Τιραμισού

Σουφλέ σοκολάτας

**28.05.2016 ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΑ ΓΛΥΚΑ**

Πάστα φλώρα με μαρμελάδα βερίκοκο και κραμπλ αμυγδάλου

Τηγανητά φρούτα με διάφορες σως

Παρφέ σοκολάτας

Τούρτα με ρικότα και σως φράουλας

## Πληροφορίες Σεμιναρίων

Τετάρτη, 16:00 – 19:30

Κολοκοτρώνη 9, Κηφισιά  
(στ. ηλεκτρικού Κηφισιάς)

Τηλ. Κράτησης: 210 64 64 864  
210 64 50 633

Δευτ.-Παρ.: 09:00-17:00

[www.parliaros.gr](http://www.parliaros.gr)

[info@parliaros.gr](mailto:info@parliaros.gr)

Κόστος Σεμιναρίου: 75 €

Απαραίτητη η προπληρωμή για την κράτηση θέσης. Πληρωμή με πιστωτική κάρτα ή καταβολή του ποσού σε τραπεζικό λογαριασμό ΕΘΝΙΚΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΣ και EUROBANK. Κατόπιν έγκαιρης ενημέρωσης των συμμετεχόντων, υπάρχει η πιθανότητα ακύρωσης ή αναβολής ημερομηνίας όταν αυτό κρίνεται αναγκαίο. Σε αυτή την περίπτωση τα χρήματα επιστρέφονται. Το πρόγραμμα θα αναρτηθεί στην ιστοσελίδα το Σεπτέμβριο του 2015

