



## Appuntamenti del mese

Da sabato  
**20 gennaio**  
h11-14

### TECNICHE DI PASTICCERIA

3 lezioni ogni sabato, in cui si affronteranno le basi della pasticceria, proposte con tecniche e ricette professionali. Dalle masse montate alle paste frolli, dalle creme per farciture alle bagne, dalla pasta choux allo strudel.

Il corso è da considerarsi propedeutico a tutte le lezioni successive di pasticceria creativa.

Costo del corso: 150,00€

Giovedì  
**25 gennaio**  
h18.30-21.30

### I MACARONS E LE LORO FARCITURE

Prepariamo macarons colorati e al cioccolato con diverse ganache, crema al burro speziata e una confettura di frutti invernali

Costo della lezione: 50,00€

Da mercoledì  
**31 dicembre**  
h18.30-21.30

### CORSO GENERALE DI CUCINA

Cinque lezioni, una alla settimana ogni mercoledì, per scoprire le tecniche della cucina di ogni giorno: un corso per tutti dai meno esperti a coloro che vogliono approfondire le tematiche di base.

Costo del corso: 250,00€



#### INFO & PRENOTAZIONI

MICOL: 347 3092448  
info@mestoliepadelle.it

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

[www.facebook.com/MestoliePadelle](https://www.facebook.com/MestoliePadelle)

#### DOVE SIAMO

##### CENTRO PATRIARCATO

Via Nazionale, 60/1  
Pradamano (Ud)  
33040