



Appuntamenti del mese

Venerdì
3 novembre
h18.30-21.30

UN MENU' IN ARANCIONE! (nuove ricette)

- Pane alla zucca ed erbe aromatiche (e variante dolce del pane per colazione con uvetta e spezie)
 - Soufflè alla zucca
 - Spatzle alla zucca gratinati
 - Arrostito di maiale farcito
 - Semisfere alla mousse di zucca con cuore alle castagne e salsa inglese aromatizzata ai fiori di zafferano
- Costo della lezione: 50,00€

Lunedì
6 novembre
h18.30-21.30

VALENTINA GRANIERO E LE GLASSE A SPECCHIO NELLE TORTE MODERNE

Torna a trovarci la nostra amica pasticciera/designer con un corso dedicato interamente alle glasse lucide e colorate, su una torta moderna al Baileys e cioccolato. Lezione con posti limitati: prenotate velocemente!!

Costo della lezione: 70,00€

Giovedì
9 novembre
h18.30-21.30

PASTICCERIA VEGANA E SALUTISTICA

Una lezione a 4 mani insieme alla pasticciera Eleonora Franco:

- Cake da colazione alla liquirizia
- Crostata moderna con pasta frolla all'olio e farina di grani antichi
- Cioccomandorla (torta farcita al cioccolato e crema al latte di mandorla)
- Bicchierino con ganache montata all'acqua, pere speziate al burro di cocco e croccante di frutta secca

Costo della lezione: 50,00€

Da lunedì
13 novembre
h18.30-21.30

CORSO DI PANIFICAZIONE (3 lezioni per 3 lunedì consecutivi)

Tanti impasti con farine differenti e varie tecniche di lievitazione, dalla diretta alle indirette. Tanti pani e focacce dolci e salati.

Costo del corso: 150,00€



INFO & PRENOTAZIONI

MICOL: 347 3092448
info@mestoliepadelle.it

www.mestoliepadelle.it

 www.facebook.com/MestoliePadelle

DOVE SIAMO

CENTRO PATRIARCATO

Via Nazionale, 60/1
Pradamano (Ud)
33040