



mestoli & padelle



Appuntamenti del mese

Martedì
31 marzo
h18.30-21.30

IL THE E LE SPEZIE IN CUCINA

- frolla salata agli agrumi con panna cotta Chandernagor
- risotto affumicato Lapsang Souchong agli asparagi con crema di carote al cumino
- bocconcini di maiale Heung Pin al latte di cocco e gelsomino
- cupcakes Sakura, tortine alle mandorle con crema infusa

Costo della lezione: 50,00

3 Lezioni
8, 15 e 21
aprile
h18.30-21.30

CORSO DI TECNICHE DI PASTICCERIA

3 lezioni in cui si affronteranno le basi della pasticceria, proposte con tecniche e ricette professionali. Dalle masse montate alle masse 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: 140,00

Sabato
11 aprile
h10.00-13.00

PASTICCERIA SALATA

- torrette di frittatine farcite
- polpettine di luppulo dal cuore fondente
- bagels alle erbe amare con crema pasticceria salata
- ricottine calde con salsa ai pomodorini
- praline di verdure con crema di formaggi alle erbe aromatiche

Costo del corso: 50,00€

Martedì
14 aprile
h18.30-21.30

IN CUCINA CON LE ERBE

- minicake alle erbe "dolci" con crema al lardo e aglio orsino
- tronchetti alle erbe amare
- faraona farcita alle erbe
- tortine di carote all'estragon con salsa ai lamponi

Costo della lezione: 50,00€



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