



APPUNTAMENTI DEL MESE

Venerdì
5 e 12 aprile
h18.30

SERIAMENTE...IL CAKE DESIGN **docente Valentina Graniero**

Dalla ricetta di una perfetta pasta di zucchero alle basi portanti delle torte, dalle creme per farcitura al modeling: per un approccio serio e consapevole al cake design all'italiana con una grande professionista

Costo delle lezioni: 150,00€

Sabato
13 aprile
h10.00

SFORMATI E SOUFFLE': FRUTTA E VERDURA, DOLCE E SALATO

Il bianco e il nero (riso venere, seppie e salsa di broccoli), Nuvola verde (soufflé agli asparagi con gamberi), Total white (soufflé al formaggio con salsa alle pere speziata), Inaspettatamente (sformatino con salsa ai frutti di bosco), Sicilianity (ricotta e pistacchi, salsa alle arance)

Costo della lezione: 45,00€

Martedì
16 e
Mercoledì 24
aprile
h18.30

TECNICHE BASE DI PASTICCERIA:

Due lezioni in cui si affronteranno gli impasti base della pasticceria, proposti con tecniche e ricette professionali (masse montate, masse frolli, creme, meringaggi, bagne, pasta choux e pasta strudel).

Queste lezioni sono da considerarsi propedeutiche e vivamente consigliate per seguire tutte le lezioni di pasticceria

Costo della lezione: 90,00€

Giovedì
18 aprile
h18.30

MONSIEUR LE MACARON E LE SUE GANACHE

Il celebre pasticcino francese che ha reso famoso nel mondo Pierre Hermé e la Maison Ladurée, in tanti colori e con una moltitudine di ganache profumate.

Costo della lezione: 45,00€