



# mestoli & padelle

Appuntamenti  
del mese



da **LUNEDÌ 10**  
**ottobre**  
**h18.30-21.30**  
**(3 lezioni a**  
**150€)**

## CORSO DI TECNICHE DI PASTICCERIA

3 lezioni per approfondire le tecniche di base della pasticceria.

Nel dettaglio saranno affrontate le seguenti tematiche:

- **LUNEDÌ 10 OTTOBRE**  
**IL PANDISPAGNA E LE MASSE MONTATE**  
Pandispagna classico, pandispagna al cioccolato e massa montata al burro; crema pasticcera e derivate; preparazione di una bagna; struttura di una torta all'italiana  
  
Torte: torta Paradiso, torta Grand Bois, torta Mimosa alla frutta
- **LUNEDÌ 16 OTTOBRE**  
**LA PASTA STRUDEL E LA PASTA CHOUX**  
Pasta choux per bigné, pasta strudel classica, creme anglaise  
  
Dessert: Strudel di mele tradizionale, Profiteroles, bigné al cioccolato
- **LUNEDÌ 24 OTTOBRE**  
**LA PASTA FROLLA IN BISCOTTERIA E NELLE TORTE**  
Tecniche di impasto di paste frolli per biscotteria, crostate e fondi per torte, meringa italiana da decorazione, crema pasticcera da cottura  
  
Torte e biscotti: Sablé alle albicocche e mandorle, biscotti al kamut, tartelletta Bistro Parisien, crostata L'Amata Mandorla



### 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