



mestoli & padelle

Appuntamenti
del mese



Martedì
14 ottobre
h18.30-21.30

IL PANE E LE LUNGHE LIEVITAZIONI (livello avanzato)

Con le tecniche a media e lunga lievitazione, lievitano, biga 18 e pooliche, impareremo i seguenti pani: Panbrioche dolce salato, Baguette francese, Pane di grano duro tipo pugliese, Paninetti morbidi conditi.

Costo della lezione: 50,00€

Giovedì
16, martedì
21 e
mercoledì 29
ottobre
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
18 e 25
ottobre
h15.30-17.30

CORSO DI CUCINA PER BAMBINI

Una vera e propria Piccola Accademia del Gusto, dove anche i più piccoli potranno esprimere talento, abilità e creatività ed avvicinarsi così in modo consapevole alla cultura del cibo e della buona tavola.

Costo del corso: 70,00€ (corso pratico)

Martedì
28 ottobre
h18.30-21.30

FOCACCE D'AUTUNNO, DOLCI E SALATE

Focaccia Vegetariana, Crick Crock con crema di zucca, R&R (rovesciata con porchetta e verza), Focaccia dolce ripiena alle banane, Schiacciata Fiorentina.

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