



Appuntamenti del mese

Da Sabato
7 ottobre
h11-14

CORSO GENERALE DI CUCINA

Cinque lezioni, una alla settimana, per scoprire le tecniche della cucina di ogni giorno: un corso per tutti dai meno esperti a coloro che vogliono approfondire le tematiche di base.

Costo del corso: 250,00€

Giovedì
12 ottobre
h18.30-21.30

B COME BISCOTTI: DOLCI E SALATI (e una confettura!)

- le raviole bolognesi con confettura di prugne alla cannella e rum
- la frolla montata al cacao con cubetto d'arancia
- omini di sablè salata con misto di spezie
- biscotti alla pizzaiola con erbe di provenza
- frollini al formaggio limone e zenzero

Costo della lezione: 50,00€

Da Lunedì
16 ottobre
h18.30-21.30

TECNICHE DI PASTICCERIA

3 lezioni ogni lunedì, in cui si affronteranno le basi della pasticceria, proposte con tecniche e ricette professionali. Dalle masse montate alle paste 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: 150,00€

Mercoledì
18 ottobre
h18.30-21.30

PIZZA E FOCACCE D'AUTUNNO

Tanti impasti con farine differenti e varie tecniche di lievitazione:

- pizza classica rotonda con farciture alla zucca
- rovesciata ai topinambur, formaggio erborinato e salsa speziata allo zafferano
- focaccia siciliana a portafoglio con formaggi ed erbe aromatiche
- rosette di pizza farcite con bieta e mortazza

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

