



## APPUNTAMENTI DEL MESE

**Lunedì**

**24 febbraio**  
**h18.30-21.30**

### **DOLCEZZE D'ITALIA: IL FRITTO CHE FA SOGNARE**

Dai tortelli semplici e farciti, alle meraviglie (tipo di crostolo), dagli sfinci alle roselline, dal cartoccio al cannolo passando per le verdure pastellate!

Costo della lezione: 50,00€

**Mercoledì**

**26 febbraio,**  
**5, 19 e 26**  
**marzo**  
**h18.30-21.30**

### **CORSO AVANZATO DI ALTA CUCINA CLASSICA**

Un corso pratico in 4 lezioni per approfondire le tematiche della cucina classica: dal consommé, alle terrine, le croste per gli arrostiti farciti e per il kouloubiac, i salmì, i soufflé, le bavaresi salate in forma e tanto altro...

In omaggio la parannanza della scuola!

Costo del corso: 250,00€

**Sabato**

**1 marzo**  
**h10.00-13.00**

### **FINGER FOOD E APERITIVI**

Pasticceria questa volta in chiave salata: pensata per un aperitivo, o per un buffet. Prepareremo: frollini lim-zen, miniburger di pesce, tartelletta fumé, trancetto ungherese, serviti con Julep cocktail

Costo della lezione: 50,00€

**Sabato**

**8 marzo**  
**h10-14**

### **CIOCCOLATO SUPER STAR CON IL MAESTRO**

#### **ANGELO PRINCIPE**

Il Maestro Principe ci insegnerà le tecniche di temperaggio del cioccolato. Impareremo cioccolatini ripieni con ganache e liquore, praline al caffè, uova di Pasqua "vestite a festa" ed eleganti decorazioni per torte.

Costo della lezione: 80,00€