



APPUNTAMENTI DEL MESE

Venerdì

31 gennaio
h18.30-21.30

PIZZE E FOCACCE

Impasto per pizza con lievitazione a freddo, calzone pugliese
Pissaladiere francese, impasto per focaccia (farcita e semplice),
focaccia di Recco.

Costo della lezione: 50,00€

Da lunedì

3 febbraio
h18.30-21.30

TECNICHE DI PASTICCERIA (3 lezioni)

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 della lezione: 140,00€

Martedì

4 febbraio
h18.30-21.30

SAPORI D'INVERNO (menù completo)

Castagne e fontina impacchettati

Risotto affumicato alle pere mantecato con crema al pecorino

Carrè di maiale farcito con albicocche in crosta di pistacchi con
bauletti di patate farciti

Terra e Nuvole: sformati di patate dolci con salsa alle nocciole e
croccante all'arancia

Costo del corso: 50,00€

Mercoledì

5 febbraio
h18.30-21.30

PANE E FOCACCE (primo livello)

Impasto diretto con patate, focaccia pugliese meglio nota come
Ruota Barese, pancarrè bianco e impasto semidolce al burro con
lievitino (per focacce, panini e frittelle)

Costo della lezione: 50,00€