



APPUNTAMENTI DEL MESE

Mercoledì
12 febbraio
h18.30-21.30

TEA TIME, BISCOTTIAMO?

Pasta frolla classica, montata, dolce e salata. Biscotti secchi, guarniti e da inzuppo, per il thè e per un buffet! Ossa alle nocciole, ovis molis alle spezie, biscantucci, Ringo boys, romians salati, diamanti alle olive.

Costo della lezione: 50,00€

Martedì
18 febbraio
h18.30-21.30

IL PANE, SECONDO LIVELLO

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€

Mercoledì
19 febbraio
h18.00-22.00

IN CUCINA CON LO CHEF VALERIO CATELLA

Un menù elegante che strizza l'occhio alla cucina piemontese, questo proporrà Valerio Catella, Chef e insegnante di cucina, pluripremiato in tanti concorsi nazionali e internazionali. Tutti con i grembiuli, ci sarà da sporcarsi le mani! (CORSO PRATICO a numero limitatissimo!)

Costo del corso: 80,00€

Sabato
22 febbraio
h15.30-17.30

LABORATORIO PER BAMBINI CON SABINA MAFFEI PLOZNER: FESTICCIOLA DI CARNEVALE!

Con l'aiuto di Sabina i bambini prepareranno simpatici dolcetti per carnevale. Tutti con le mani in pasta!!

Costo della lezione: 40,00€