



APPUNTAMENTI DEL MESE

Sabato

9 novembre

h9.30-13.30

o

H15-19

IMPASTANDO CON GABRIELE BONCI

“il pane non si fa, si celebra”: incontro tra naturalità dei lieviti, scienza della panificazione e conoscenza delle materie prime
Costo della lezione: 80,00€

Lunedì

11 novembre

h9.30-11.30

QUICK'N CHIC: BOCCONCINI DI...CARNE

Cucina “metropolitana”, sempre meno tempo da dedicare apranzi e cene, ma non per questo bisogna rinunciare a bontà e prelibatezze: polpette, involtini e saltimbocca.
Costo della lezione: 40,00€

Martedì

12 novembre

h18.30-21.30

CIOCCOLANDO, TORTE E DESSERT

Dress code di questa lezione il cioccolato! Prepariamo insieme il dessert presentato a Vinitaly 2012: SENSO...DI CIOCCOLATO, tre dolci creazioni da servire insieme o separatamente. VELLUTATO (una voluttuosa namelaka), RUSTICO (una sacher in versione carnica) e SFUMATO (mignon con confettura). Verrà preparata anche la torta MANDORLATA ALLA FIAMMA
Costo della lezione: 50,00€

Giovedì

14 novembre

h18.30-21.30

VIAGGIO INTORNO AL MONDO: ...& THE CITY: NEW YORK

Dalla città che non dorme mai un Glamour menù: Caesar's salad con astice, Club sandwich alla trota ma il pane lo facciamo noi!, Pie di patate e manzo e per dolce un immancabile New York cheese cake in formato mignon.
Costo della lezione: 50,00€