



APPUNTAMENTI DEL MESE

Giovedì
5 dicembre
h18.30-21.30

TUTTA LA DOLCEZZA DEL NATALE

Dolci e dessert per tutti i gusti! Impareremo:
il classico Pan Dolce Genovese
il raffinato Buche de Noel con crema al caramello
il tradizionale Kugelhopf austriaco
la Coupole all'arancia
il Suo dolce preferito: Parfait al Grand Marnier
Costo della lezione: 50,00€

Martedì
10 dicembre
h18.30-21.30

L'ELEGANZA DEL PESCE: un menù completo per la Vigilia di Natale

Calamaretti affumicati con spuma di patate,
Brodo di piselli con capesante flambé alla camomilla,
Cartoccio ricco e povero al finocchio,
Ananas marinato con cremoso alla liquerizia.
Costo della lezione: 50,00€

Giovedì
12 dicembre
e in replica
Martedì
17 dicembre
h18.30-22

A FABOULUS CHRISTMAS: gran menù di Natale

Frantiflan con confettura di pere al curry e salsa ai mirtilli
Tronchetti alle verdure con crema di topinambur
Sformato di cavolo rosso con petto d'anatra e salsa alle noci
Transition: un inedito dolce di Natale tra spezie croccanti e morbidi
agrumi
Costo della lezione: 50,00€

Sabato
14 dicembre
h10.00-14.00

GIUSEPPE GAGLIARDI: IL BUFFET SALATO PER LE FESTE

Giuseppe Gagliardi, uno tra gli insegnanti di pasticceria più giovani
e preparati della rinomata scuola Castalimenti, ci presenta tante
ricette creative per preparare un buffet salato per accogliere gli
amici durante le feste.
Costo della lezione: 80,00€