



APPUNTAMENTI DEL MESE

Giovedì
2 maggio
h18.30-21.30

CHI BEN COMINCIA: PRODOTTI DA COLAZIONE

Le fette biscottate double, il voluttuoso Kranz (pasta sfoglia arrotolata con pasta brioche golosamente farcita), soffici cake impreziositi, brioches e piccole veneziane, e sua maestà il Croissant! Ospite della lezione il nostro amico pasticciere Daniele Chiandussi.

Costo della lezione: 60,00€

Sabato
4 maggio
h10.00-13.00

PANE E FOCACCE, PRIMO LIVELLO

Impasto diretto con patate, focaccia pugliese meglio nota come Ruota Barese, pancarrè bianco, pane veloce al latte, base semidolce al burro con lievito (per focacce, panini e frittelle).

Costo della lezione: 45,00€

Martedì
7 maggio
h18.30-21.30

HAPPY HOUR: APERITIVI E FINGER FOOD

Direttamente dalle selezioni per il campionato mondiale vi presento la collezione Impressions: Sogno di Dama, Sense of Terra, Il Deserto e l'Oro. Accompagnati da cocktail e aperitivi!

Costo della lezione: 45,00€

Sabato
11 maggio
h10.00-13

PANI E PANE: LE FORME E I GUSTI

Dal pane siciliano di grano duro al pasta dura bolognese, dalle Tartarughe ai filoncini integrali, passando per le mille facce dei grissini (stirati e arrotolati).

Costo della lezione: 45,00€