



mestoli & padelle

Appuntamenti
del mese



sabato
17, 24 e 31
ottobre
h10.00-13.00
(3 lezioni a
150€)

CORSO DI TECNICHE DI PASTICCERIA

3 lezioni per approfondire le tecniche di base della pasticceria.

Nel dettaglio saranno affrontate le seguenti tematiche:

- **SABATO 17 OTTOBRE**
IL PANDISPAGNA E LE MASSE MONTATE
Pandispagna classico, pandispagna al cioccolato e massa montata al burro; crema pasticcera e derivate; preparazione di una bagna; struttura di una torta all'italiana

Torte: torta Paradiso, torta Grand Bois, torta Mimosa alla frutta
- **SABATO 24 OTTOBRE**
LA PASTA STRUDEL E LA PASTA CHOUX
Pasta choux per bigné, pasta strudel classica, creme anglaise

Dessert: Strudel di mele tradizionale, Profiteroles, bigné al cioccolato
- **SABATO 31 OTTOBRE**
LA PASTA FROLLA IN BISCOTTERIA E NELLE TORTE
Tecniche di impasto di paste frolli per biscotteria, crostate e fondi per torte, meringa italiana da decorazione, crema pasticcera da cottura

Torte e biscotti: Sablé alle albicocche e mandorle, biscotti al kamut, tartelletta Bistro Parisien, crostata L'Amata Mandorla



INFO & PRENOTAZIONI

MICOL: 347 3092448
info@mestoliepadelle.it

www.mestoliepadelle.it

 www.facebook.com/MestoliePadelle

DOVE SIAMO

CENTRO PATRIARCATO
Via Nazionale, 60/1
Pradamano (Ud)
33040