



APPUNTAMENTI DEL MESE

Martedì
1 aprile
h18.30-21.30

PRIMI PIATTI

Primi piatti scenografici che possono diventare anche piatti unici, accompagnati da un'insalata! Prepariamo insieme: rose di pasta fresca farcite con vellutata rosa, anello di riso con verdure, soufflé rollé, crema di carciofi con crostini alla menta.

Costo della lezione: 50,00€

Giovedì
3 aprile
h18.00-22.00

LA COLOMBA E I LIEVITATI CON PASTA MADRE CON IL MAESTRO DENIS DIANIN

Il Maestro Denis Dianin, membro dell'Ampi (Accademia Maestri Pasticceri Italiani), ci insegna a preparare la colomba e altri dolci utilizzando il lievito madre. (È possibile prenotare anche la colomba del Maestro, una tra le più apprezzate e rinomate del panorama pasticceria italiano).

Costo della lezione: 80,00€

Da sabato
5 aprile
h10.00-13.00

CORSO DI TECNICHE DI PASTICCERIA BASE

3 lezioni in cui si affronteranno le basi della pasticceria, proposte con tecniche e ricette professionali. Dalle masse montate alle masse frolli, dalle creme per farciture alle bagne, dalla pasta choux allo strudel.

Il corso è da considerarsi propedeutico a tutte le lezioni successive di pasticceria creativa

Costo del corso: 140,00€

Da giovedì
10 aprile
h18.30-21.30

CORSO AVANZATO DI PASTICCERIA

Pasta sfoglia, bisquit, daquoise, fondi di meringa, namelake, creme leggere e tanto altro!

Tecnica e creatività, gusto e consistenze per creare torte e dessert unici! (3 lezioni)

Costo del corso: 150,00€