



Appuntamenti del mese

Giovedì
8 giugno
h18.30-21.30

PIZZE E FOCACCE PER L'ESTATE

- Marinara: pesce spada, crema verde, dolce confit e agrumi con impasto poolish di grano duro
 - la Rovesciata alla Parmigiana con impasto ai cereali e riso
 - Orientale: impasto con tè verde a lunga lievitazione, pesto di noci, germogli e verdure
 - Frutta e verdura: verdi verdure con cremoso formaggio speziato e salsa al mango, con impasto poolish integrale e farro
 - classico dei classici: le Pizzelle fritte
- Costo della lezione: 50,00€**

Lunedì
12 giugno
h18.30-21.30

MOUSSE E DOLCI CREMOSI

- Torna a Sorrento: financier alle mandorle con gelatina al limone e cremoso ai lamponi
 - Magicabula: mousse al mascarpone, pds al basilico e gelatina al pompelmo rosa (torta moderna)
 - Semisfera con mousse al cocco e glassa alla pesca
 - Charlotte con mousse alla fragola e menta e bisquit allo yogurt
- Costo della lezione: 50,00€**

Giovedì
15 giugno
h18.30-21.30

SFIZIOSITA' SALATE E FINGER FOOD

- spanakopita con pasta fillo
 - trancetto ungherese con pancarrè di segale e crema mousseline salata
 - bagels alle erbe con crema pasticcera salata
 - ricottine calde con salsa ai pomodorini in cestini di pasta brisé
 - biscottini al nero di seppia
- Costo della lezione: 50,00€**

Martedì
20 giugno
h18.30-21.30

CONFETTURE E TORTE CON LA FRUTTA

- confetture: di fragole al thè nero, di albicocche speziata
 - Albyogurt: torta glassata alla crema di yogurt con albicocche
 - Meringata alla fiamma con pesche sciroppate
 - Fiore d'ananas: crostata con massa montata
- Costo della lezione: 50,00€**



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