

Sabato 26 gennaio e sabato 2
febbraio h10-13

CORSO BASE DI PESCE
100€

Un corso per imparare come pulire e sfilettare
pesci, crostacei e molluschi
Affronteremo le principali tecniche di cottura: al
sale, nel cartoccio, in guazzetto, all' acqua pazza,
il court bouillon...

Martedì 29 gennaio e martedì 5
febbraio h18.30-21.30

**LA MIA PASTICCERIA
SALUTISTICA**
(90€)

L'idea di una pasticceria sana, naturale e buona!
Per evitare e prevenire allergie e intolleranze, per
utilizzare ingredienti alternativi ma senza
ricorrere ad esperimenti chimici!
Due lezioni per imparare pasta frolla all' olio, pds
senza glutine, crema senza latticini e tanto altro!

Sabato 2 febbraio h15-17

**LAB A 4 MANI GENITORI E
BAMBINI: A CARNEVALE OGNI
SCHERZO VALE!!!**
(45€)

Bimbi con le mani in pasta assistiti da maestra
Marta e maestra Virginie...
Genitori con penna e quaderno con l'insegnante
Micol...

Un po' dolce un po' salato...

Sabato 9 febbraio e sabato 16
febbraio h10-13

TECNICHE BASE DI PASTICCERIA
(90€)

Due lezioni in cui si affronteranno gli impasti
base della pasticceria (masse montate,
masse frolli, creme, meringaggi, bagne, pasta
choux, pasta strudel), proposti con tecniche
innovative e ricette professionali!
(il corso è da considerarsi propedeutico per tutte
le lezioni successive di "pasticceria creativa")