



APPUNTAMENTI DEL MESE

giovedì
5 giugno
h18-22

MILLE GUSTI DI GELATO CON IL CAMPIONE ANTONIO MEZZALIRA

Il vincitore dell'Oscar Mondiale della gelateria 2009 ci porta nel mondo del freddo! Bilanciamento di gelati a partire dalle 3 tipologie, base crema, latte e frutta, ghiaccioli e granite.

Un appuntamento da brivido!.

Costo della lezione: 80,00€

giovedì
12 giugno
h18.30-21.30

LA CUCINA ESTIVA

Un menù completo dall'antipasto al dolce per sopravvivere alle calde giornate d'estate! Prepariamo insieme: Antipasto 7 gusti con focaccia ai ceci, Stracci con gamberoni al thè e salsa alle pesche, Salmone tonnato, Torta reale alle albicocche

Costo della lezione: 50,00€

martedì
17 giugno
h18.30-21.30

QUICHE E TARTE TATIN

Una torta salata può risolvere una cena, dolce non può mai mancare!

Prepariamo insieme: Quiche di zucchine e pollo alla menta, Quiche del contadino Tatin di caponata con pesce spada, Tatin di pesche all'amaretto, Tarte cioccovaniglia.

Costo del corso: 50,00€

giovedì
19 giugno
h18.30-21.30

PASTICERIA SOTTOZERO: SEMIFREDDI E PARFAIT

Impariamo insieme: Parfait al caffè, Parfait alle nocciole e frutti di bosco, Vacherin alle fragole, Soufflé glacé al Grand Marnier, Semifreddo al limone e frutti rossi.

Costo della lezione: 50,00€