

Sabato 9 e 16 marzo h10-13

**CORSO DI PASTICCERIA
AVANZATA
(100€)**

Pasta sfoglia, namelake, bisquit, dacquoise, pate a choux e tanto altro per costruire dessert belli e buoni!
Tecnica e creatività, gusto e consistenze

Giovedì 21 marzo h18-22

**FRANCESCO FAVORITO:
LE INTOLLERANZE ALIMENTARI E
IL SENZA GLUTINE
(80€)**

Una lezione per preparare impasti lievitati dolci e salati per imparare a nutrirci in modo salutare e alternativo.

Sabato 23 marzo h10-13
**UNA TORTA E UN'INSALATA!
(45€)**

Pensando a un piatto unico, a un buffet, ad allegre cene informali tra amici, strizzando l'occhio alla Pasqua.
Perché una torta non necessariamente è dolce...

Sabato 23 marzo h15.30-17.30
**LAB GENITORI E BAMBINI
UN'ALLEGRA MERENDA PER
PASQUETTA
(45€ per un adulto e un bambino)**

Prepariamo insieme ai nostri bimbi gustosi e divertenti piatti dolci e salati da portare al picnic!!

(lezione dedicata a bambini in età scolare accompagnati da un genitore)