

martedì 6 e 13 novembre h18.30

TECNICHE DI PASTICCERIA
(2 lezioni)
90€

Due lezioni in cui si affronteranno gli impasti base della pasticceria, proposti con tecniche e ricette professionali (masse montate, masse frolli, creme, meringaggi, bagne, pasta choux e pasta strudel).

(Queste lezioni sono da considerarsi propedeutiche e vivamente consigliate per seguire tutte le lezioni di pasticceria)

Sabato 10 novembre h10.00

PANE E FOCACCE
(primo livello)
45€

Iniziamo a conoscere le farine e i lieviti, la panificazione diretta e indiretta con lievito.

Prepareremo pani e focacce dolci e salate muovendo i primi passi nella nobile "Arte Bianca"

Giovedì 15 novembre h18.30-20.30

UNA CENA IN UN BALENO!
(in promozione a 40€)

Virginie ci propone un menù veloce e accattivante di ispirazione très français!

Dall'antipasto al dolce ricette veloci ed eleganti per ricevere gli amici con stile

Mercoledì 21 novembre h18-22

**FRANCESCO FAVORITO E IL
LIEVITO MADRE:
PANETTONE E PANDORO**
(80€)

Il grande Maestro Favorito e il suo lievito madre di 80 anni, ci guideranno nei prodotti lievitati del Natale e in morbide viennoiserie