



mestoli & padelle

Appuntamenti
del mese



**mercoledì
13, martedì
19 e martedì
26 gennaio
(h18.30-
21.30)**

CORSO DI TECNICHE DI PASTICCERIA BASE

3 lezioni in cui si affronteranno le basi della pasticceria, proposte con tecniche e ricette professionali. Dalle masse montate alle masse frolli, dalle creme per farcitura alle bagne, dalla pasta choux allo strudel.

Il corso è da considerarsi propedeutico a tutte le lezioni successive di pasticceria creativa.

Costo del corso: 150,00€

**ogni lunedì a
partire dal 1
febbraio
(h18.30-
21.30)**

CORSO GENERALE DI CUCINA

Cinque lezioni, una alla settimana, per scoprire le tecniche della cucina di ogni giorno: un corso per tutti dai meno esperti a coloro che vogliono approfondire le tematiche di base.

Costo del corso: 250,00€

**Mercoledì 3,
giovedì 10 e
mercoledì 16
marzo
(h18.30-
21.30)**

CORSO DI LIEVITATI E PANIFICAZIONE (3 lezioni)

3 lezioni (una alla settimana), dalle lievitazioni dirette, alle indirette con metodo poolish e biga, alla lievitazione a freddo. Tanti pani e focacce dolci e salate.

Costo del corso: 150,00€



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