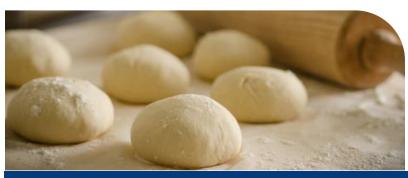
## GLI IMPASTI BASE

Corso di Pasticceria Base



A CHI È RIVOLTO

**DESTINATARI** Adulti maggiorenni

TITOLO DI STUDIO Nessuna particolare scolarità richiesta QUANDO

INIZIO CORSO Marzo 2024

**ORARIO** Serale

COSTO 135 €

**CERTIFICAZIONE FINALE** Attestato di frequenza

9 ORE

## **DETTAGLI**

Imparerai a preparare gli impasti basilari della pasticceria in un laboratorio attrezzato con un professionista del settore: sarai tu stesso a mettere le mani in pasta, a sperimentare le tecniche e a sfornare i tuoi dolci:

05/03/2024 Meringaggi: meringhe, meringate e decorazione 19/03/2024 Pata choux : bignè , crema pasticcera , zabaione

09/04/2024 Pan di Spagna: torta da compleanno

## **AREE FORMATIVE**

Meringaggi: Meringhe, meringate e decorazioni Pasta choux: Bignè, crema pasticcera, zabaione Pan di Spagna: torta di compleanno

## **STRUMENTI E RISORSE**

Laboratorio attrezzato di pasticceria.

**DATA AGGIORNAMENTO** Gennaio 2024

STATO ATTIVAZIONE

STATO FINANZIAMENTO

Il corso viene attivato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti

**ISCRIZIONI ENTRO** 27/02/2024

I corsi sono rivolti a persone di entrambi i sessi

POVE DEL GRAPPA Via S. Bortolo. 10

f /cfpmarcopolo /casadicaritamarcopolo

centro.marcopolo@casadicarita.org \$00.15.62.16

C. MECCANOGRAFICO: VICF00300E www.marcopolo.casadicarita.org

Per maggiori informazioni relative a modalità di ammissione, numero di partecipanti, ulteriori dettagli su durata e orario o specifiche sui bandi, consultare il sito