

# TORTE DA CREDENZA

Corso di Pasticceria Base



## A CHI È RIVOLTO

**DESTINATARI** Adulti maggiorenni

**TITOLO DI STUDIO** Nessuna particolare scolarità richiesta

## QUANDO

**INIZIO CORSO** Febbraio 2024

**ORARIO** Serale

## COSTO

135 €

## CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di frequenza

**9 ORE**

## DETTAGLI

Imparerai a preparare torte da credenza 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:

13/02/2024 Torte da credenza : Plumcake marmorizzato con glassa rocher , torta linzer , torta al grano saraceno

20/02/2024 Torte da credenza : crostata della nonna , torta melinda , crostata pere e cioccolato con crema frangipane

27/02/2024 The time: Frollino "esse", zaetti , baci di dama

## AREE FORMATIVE

Plumcake marmorizzato con glassa rocher, torta linzer, torta al grano saraceno;Crostata della nonna, torta melinda, crostata pere e cioccolato con crema frangipane; Frollino "esse", zaetti, baci di dama.

## STRUMENTI E RISORSE

Laboratorio attrezzato di pasticceria.

### DATA AGGIORNAMENTO

Febbraio 2024

### STATO ATTIVAZIONE

Iscrizioni aperte

### STATO FINANZIAMENTO

Il corso viene attivato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti

### ISCRIZIONI ENTRO

07/02/2024

I corsi sono rivolti a persone di entrambi i sessi

**POVE DEL GRAPPA** Via S. Bortolo, 10

**C. MECCANOGRAFICO:** VICF00300E

[www.marcopolo.casadicarita.org](http://www.marcopolo.casadicarita.org)

 /cfpmarcopolo  /casadicaritamarcopolo

 [centro.marcopolo@casadicarita.org](mailto:centro.marcopolo@casadicarita.org)  **800.15.62.16**

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