

CORSI SERALI ADULTI PASTICCERIA

programma serate 2023 CORSI BASE pasticceria

CORSI A SINGOLE SERATE PER PRINCIPIANTI E APPASSIONATI

IMPASTI DI BASE 1 - martedì 21 Marzo
pasta frolla classica, con zucchero a velo e
con metodo sabbiato - crema pasticceria
diplomatica - crema al cioccolato

cod. P001

38€
persona

IMPASTI DI BASE 2 - martedì 28 Marzo
pan di spagna - pan di spagna genovese
meringhe

cod. P003

38€
persona

TORTE FARCITE - martedì 4 Aprile
pan di spagna farcito - crostata di frutta
bagna - crema pasticceria

cod. P005

40€
persona

TORTE DA CREDENZA - martedì 11 Aprile
Torta Paradiso - Torta della Nonna
Torta Marmorizzata

cod. P007

38€
persona

TEA TIME - martedì 18 Aprile
Frolla montata
Frolla montata al cacao, zaetti

cod. P009

40€
persona

MERINGAGGI - martedì 2 Maggio
Meringata
Meringhe

cod. P011

38€
persona

LA COLAZIONE - martedì 9 Maggio
Plumcake senza burro - Plumcake allo yogurt
Plumcake al Grand Marnier

cod. P013

40€
persona

TORTE AL CIOCCOLATO - mart. 16 Maggio
Tortino al cuore fondente - Caprese
Nocciola e cioccolato

cod. P015

40€
persona

Le serate prevedono una **lezione laboratoriale** tenuta da un **Executive Chef** con il quale realizzerai delle preparazioni utili ad acquisire le tecniche corrette per creare prodotti di alta qualità.

PROMOZIONE CORSI

Scegli se partecipare a una singola serata a scelta oppure approfitta della promozione corsi:

3 SERATE:

- 10% sul totale

CORSO COMPLETO: **ultima serata GRATIS**

dal
21 Marzo
2023

Al termine di ogni serata **INCLUSA**
DEGUSTAZIONE FINALE A BUFFET
delle preparazioni eseguite



CORSI SERALI ADULTI PASTICCERIA

programma serate 2023
CORSI **AVANZATI** pasticceria

PARTECIPA A SINGOLE SERATE
O AI CORSI COMPLETI SCONTATI

cod. P002 **SFOGLIA** - giovedì 23 Marzo
Impasto
Ventaglietti

38€
persona

cod. P004 **PASTA CHOUX** - giovedì 30 Marzo
Bigné - Eclair - Craqueline
Crema pasticcera

38€
persona

cod. P006 **TORTE FARCITE** - giovedì 13 Aprile
Millefoglie
Bignolata - Diplomatica

40€
persona

cod. P008 **SÜDTIROL KUCHEN** - giovedì 20 Aprile
Strudel - Linzer
Torta al grano saraceno

40€
persona

cod. P010 **TEA TIME** - giovedì 27 Aprile
Baci di dama - Frollini al caffè
Viennese

40€
persona

cod. P012 **MERINGAGGI** - giovedì 4 Maggio
Meringa giapponese
Meringata cacao e caffè - Meringhe

38€
persona

cod. P014 **LA COLAZIONE** - giovedì 11 Maggio
Sfoglia - Crema al limone
Torta di carote

40€
persona

cod. P016 **TORTE AL CIOCCOLATO** - giov. 18 Maggio
Sacher - Foresta nera
Torta cioccolato e acqua

40€
persona

PER INFO ISCRIZIONI CONTATTACI NEI SEGUENTI MODI:

- ☎ chiama al numero **0424 523216**
- ✉ scrivi una mail a **centro.pove@casadicarita.org**
- 🌐 visita la pagina dedicata sul nostro sito **www.marcopolo.casadicarita.org**



■ **LOCALI/ATTREZZATURE:**
Laboratori di Pasticceria
e Panetteria della Scuola
■ **ORARIO SVOLGIMENTO**
19.00 - 22.00

- **NUMERO PERSONE:** min. 12 - max 16
- **REQUISITI DI INGRESSO:** Nessuno

Corsi rivolti a persone di
entrambi i sessi (L.125/91 art.4)

Scuola Di Formazione Professionale "MARCO POLO"
POVE DEL GRAPPA (VI) - via S.Bortolo, 10

Tel. 0424 523216 - centro.pove@casadicarita.org
www.marcopolo.casadicarita.org

