

CORSI SERALI ADULTI

PASTICCERIA

programma serate 2024
Corsi di 3 incontri

19:00 - 22:00

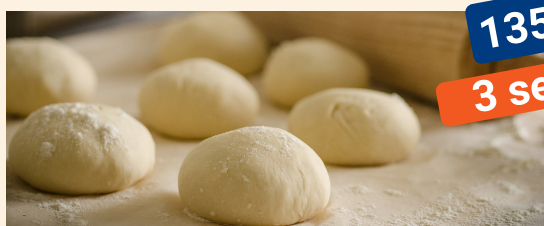


135 €
3 serate

TORTE DA CREDENZA

06 | 13 | 20 Febbraio

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



135 €
3 serate

GLI IMPASTI BASE

05 | 19 Marzo e 09 Aprile

Meringaggi : meringhe, meringate e decorazione
Pata choux : bigné , crema pasticcera , zabaione
Pan di Spagna : torta da compleanno



135 €
3 serate

LA SFOGLIA

23 Aprile e 07 | 21 Maggio

Pasta sfoglia: impasto e sfogliatura
Pasta sfoglia: sfogliatura e utilizzo - ventaglietti
Millefoglie con crema pasticcera, diplomatica



135 €
3 serate

LE TORTE ESTIVE

04 | 18 Giugno e 02 Luglio

Crostata di frutta fresca, pasta frolla al cacao e pasta frolla
vaniglia , crema pasticcera al cioccolato e crema pasticce-
ra alla vaniglia; Gluten free e senza lattosio; cheese cake,
bicchierini