



La pasticceria che passione! - SOLD OUT



INIZIO CORSO: lunedì 14 ottobre
2024

durata: 18 ore

Prezzo: **512,40 € (420,00 € + IVA)**

Con l'Università del Gusto l'arte della pasticceria entra nelle vostre cucine. Un viaggio **alla scoperta della pasticceria italiana** in un ciclo di sei lezioni in cui **scoprire metodi e tecniche per la realizzazione di dolci da degustare in famiglia o offrire ai propri ospiti**. Un corso che vi consentirà di conoscere le preparazioni di base dei classici della pasticceria, rivisitati anche in chiave moderna.

Obiettivi:

Il corso intende illustrare le tecniche di preparazione di dolci e prodotti da forno da realizzare poi nella cucina di casa propria.

Contenuti:

- Le creme
- Le frolle e i biscotti
- I pan di Spagna
- I cake e torte da forno
- I dessert al bicchiere
- Le monoporzioni moderne

Calendario

Lunedì 14 ottobre 2024

dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 7 ottobre 2024

Destinatari:

Il corso è rivolto ad appassionati che vogliono apprendere le basi della pasticceria.

Docenti:

[Debora Vena](#)