



La pasticceria delle intolleranze



INIZIO CORSO: lunedì 7 aprile 2025

durata: 3,5 ore

Prezzo: 134,20 € (110,00 € + IVA)

Il profumo e il gusto dei dolci appena sfornati a casa reinterpretati con prodotti alternativi e allo stesso tempo sani, per chi ha esigenze alimentari differenti e non vuole rinunciare alla bontà. L'Università del Gusto propone **un corso interamente dedicato alla pasticceria salutistica** con uso di farine e ingredienti alternativi, quindi **particolarmente indicata per chi ha intolleranze alimentari o segue un'alimentazione vegana.**

Obiettivi:

Obiettivo del corso è illustrare le tecniche di preparazione dessert semplici nella realizzazione ma ricchi nel gusto.

Contenuti:

- Torta frutti rossi e grano saraceno (vegana e senza glutine)
- Dessert cremoso al cucchiaio (vegano e senza glutine)
- Torta morbida al cioccolato (senza glutine e senza lattosio)

Calendario

Lunedì 7 aprile 2025

dalle ore 19.30 alle ore 23.00

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 31 marzo 2025

Destinatari:

Il corso è rivolto ad appassionati di prodotti di pasticceria che desiderano imparare a realizzare dessert con ingredienti alternativi indicati per chi ha intolleranze alimentari o segue un'alimentazione vegana.

Docenti:

[Debora Vena](#)