



Focacce e torte salate



INIZIO CORSO: giovedì 5 febbraio 2026

durata: 4 ore

Prezzo: 146,20 € (120,00 € + IVA)

Scopri i segreti per preparare deliziose focacce e torte salate fatte in casa, perfette per ogni occasione. Durante il corso, imparerai le tecniche di impasto, le varianti di condimenti e farciture, e i trucchi per ottenere risultati fragranti e gustosi.

Dalle classiche focacce alle torte salate più creative, potrai sviluppare le tue competenze in cucina e sorprendere amici e familiari con piatti semplici ma raffinati. Il corso è ideale sia per principianti che per chi desidera perfezionare le proprie abilità di panificazione e cucina salata.

Obiettivi:

Il corso illustrerà passo dopo passo come realizzare focacce e torte salate utilizzando mezzi casalinghi, evitando gli errori più comuni.

Contenuti:

- La scelta degli ingredienti: farina e lievito
- Tecniche di impasto
- Preparazione e farcitura

Calendario

Giovedì 5 febbraio 2026

dalle ore 19.00 alle ore 23.00

Chiusura delle iscrizioni:

Giovedì 29 gennaio 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto ad appassionati di cucina.

Docenti:

[Emanuele Varotto](#)