



Le torte da colazione



INIZIO CORSO: mercoledì 4
novembre 2026

durata: 3,5 ore

Prezzo: **134,20 € (110,00 € + IVA)**

Le **torte da colazione** rappresentano una delle preparazioni più amate della tradizione dolciaria casalinga. Profumate, semplici e genuine, accompagnano il risveglio con gusto e leggerezza. Questo corso è pensato **per chi desidera imparare a realizzare torte morbide e fragranti**, comprendendo non solo le ricette, ma anche le tecniche fondamentali che garantiscono risultati costanti e professionali.

Obiettivi:

Il corso si propone di fornire le tecniche base di realizzazione di prodotti di pasticceria da prima colazione.

Contenuti:

- L'originale cheesecake Basco
- Mela albicocca e mandorle
- Torta morbida cioccolato, pecan e caramello salato
- 5 frolle all'avena e lamponi
- Frangipane pistacchio e Amarene

Calendario

Mercoledì 4 novembre 2026
dalle ore 19.30 alle ore 23.00

Chiusura delle iscrizioni:
Mercoledì 28 ottobre 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto ad appassionati di pasticceria che desiderano imparare a realizzare prodotti per la prima colazione a casa propria.

Docenti:

[Debora Vena](#)