



La pasticceria a casa tua



INIZIO CORSO: giovedì 28 maggio
2026

durata: 9 ore

Prezzo: **244,00 € (200,00 € + 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 tre 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
- Il pan di spagna
- La pasta frolla
- La pasta sfoglia
- Torte da credenza
- Mousse e semifreddi

Calendario

Giovedì 28 maggio 2026

dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:

Giovedì 21 maggio 2026

Destinatari:

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

Docenti:

[Debora Vena](#)