



## Corso base di pasticceria

Questo corso è dedicato a chi non può resistere nemmeno ad un cioccolatino, a chi trova conforto mangiando un pasticcino, a chi è "pieno" ma...per il dolce c'è sempre posto! In queste quattro lezioni imparerete tutti i trucchi per creare semplici torte e complicati dessert ma lo scopo principale è...farvi divertire!!!



### 1° lezione

Tecniche: pan di spagna, sfoglia, crema pasticcera, bavarese, bagna, gelè di frutta

Dolci: Diplomatica rivisitata, Cannoncini dolci e salati, Delizia alla frutta

### 2° lezione

Tecniche: Pasta frolla, Meringa per basi, Pate-a-bombe, Crema al limoncello, Meringa all'italiana, Semifreddo

Dolci: Crostata al limoncello con meringa all'italiana, Meringata, Semifreddo all'amaretto

### 3° lezione

pasta choux, caramello, crumble, brownies, bombe, crema al mascarpone, creme brule'

### 4° lezione

Tecniche: pasta strudel, pasta sacher, copertura cioccolato, frolla napoli Hoss Emmer, namelaka di Luca Montersino

Dolci: cream tart ovvero number cake, sacher torte, strudel



Il Costo del corso è di 250,00 Euro



*Chiamami al 347 8935669  
per qualsiasi informazione  
o per iscriverti.  
Ti aspetto  
Bon appetit...!*