



## Dolcerie francesi

Ami la Francia, Parigi e la sua cucina, le sue preparazioni dolci e poterne godere nelle domeniche piovose quando il profumo ne invade la casa?



Ecco questo corso vi farà fare un tuffo nella magica atmosfera francese, nelle case parigine e nei bistro che costellano la Ville Lumière.

...facciamo un giro???

Una lezione per imparare a preparare...

- Pain perdu al caramello salato
- Clafoutis di ciliegie
- Tarte Tatin di mele
- Madeleines
- Pan au chocolat
- Crêpes
- Waffel di Bruxelles



Il Costo dell'intero corso è di Euro 65,00



Chiamami al 347 8935669  
per qualsiasi informazione  
o per iscriverti. Ti aspetto  
Buon Apprendimento  
.....con Gusto



Barbara Ghirardini Chef

Sede Operativa: Limena (PD)  
e-mail: [ghirardinibarbara@gmail.com](mailto:ghirardinibarbara@gmail.com)

Cellulare 347.8935669  
[www.peccatidigola.info](http://www.peccatidigola.info)  
[www.barbaraghirardini.it](http://www.barbaraghirardini.it)