



## LE DOLCEZZE DEL NATALE LDC 2019

### DESCRIZIONE

Il Natale è l'unico periodo dell'anno in cui si respira un'atmosfera inebriante di profumi e luci che scaldano il cuore. Approfittiamo di questi giorni per regalare ai nostri cari "dolcezze" il cui impegno nella preparazione dimostra l'affetto e la cura che abbiamo nei loro confronti.



Costo del corso € 180,00 IVA esente (grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:

- attestato di partecipazione
- materie prime e di consumo
- dispensa
- degustazione finale.

Nella lezione dimostrativa verranno presentate alcune tipologie di prodotti per le feste da cui trarre il metodo e le tecniche di preparazione.

Seguendo gli insegnamenti di Leonardo riuscirete a elaborare dolci di ottima fattura ed inoltre apprendete anche come modificarli e conservarli.

Di seguito le ricette che imparerete a realizzare:

- Tronchetto classico "Pastry Concept"
- Pino l'alberello
- La treccia della prima colazione delle feste
- Il Panatale 2019
- Il torrone cioccolato puro

Al termine della lezione è rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef.

