

# TORTE DA FORNO E DELLA TRADIZIONE

*Lezione a tema - livello avanzato*

|                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| <b>Docenti:</b>           | Nazzareno Lavini (pasticciere)  |
| <b>Giorno:</b>            | 2 lezioni: lunedì e martedì.    |
| <b>Data inizio corso:</b> | 05/06/2023                      |
| <b>Data fine corso:</b>   | 06/06/2023                      |
| <b>Orario:</b>            | 16.00-21.00                     |
| <b>Costo:</b>             | € 220,00                        |
| <b>Sede:</b>              | Via della Pineta Sacchetti, 263 |

In queste due lezioni pratiche il pasticcere Nazzareno Lavini tratterà alcune fondamentali basi della pasticceria (pasta frolla, massa croccante, frangipane, savoiardo...) attraverso la preparazione di dolci "evergreen".

Il corso è rivolto a professionisti ed appassionati e tratta in modo completo e approfondito gli argomenti in programma.

Costo del corso € 180,33 + IVA

Il costo comprende:

- grembiule in TNT
- materie prime e di consumo
- dispensa con le ricette
- degustazione finale di quanto preparato
- attestato di partecipazione

- Pasta frolla
- Crumble di ricotta e pere
- Torta al cioccolato e arancia
- Torta di nocciole con cioccolato gianduia e nocciole caramellate
- Biscotto savoiardo
- Crema al limoncello
- Bagna al limone
- Delizia al limone
- Mousse mascarpone
- Bagna al caffè
- Torta tiramisù

Al termine della lezione verrà rilasciato l'attestato di partecipazione in formato PDF della scuola A Tavola con lo Chef.