

TORTE DA FORNO E DELLA TRADIZIONE

Lezione a tema

Docenti:	Nazzareno Lavini (pasticciere)
Giorno:	2 lezioni: mercoledì e giovedì.
Data inizio corso:	26/05/2021
Data fine corso:	27/05/2021
Orario:	16.00-21.00
Costo:	€ 180,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

In queste due lezioni pratiche il pasticcere Nazzareno Lavini tratterà alcune basi della pasticceria (pasta frolla, la massa croccante, il frangipane, il savoiardo ...) attraverso la preparazione di dolci "evergreen" che non passano mai di moda. Il corso è rivolto a tutti (professionisti e amanti dei dolci) perché tratta in modo completo e approfondito procedure e tecniche importanti e che sono alla base di tante preparazioni.

Costo del corso € 180,00

Il costo comprende:

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

1° lezione - mercoledì 26 maggio - orario 16-21:

TORTE DA FORNO

- Frangipane alle mandorle
- Pasta frolla
- Massa croccante
- Torta di crema di mandorle e mele
- Crumble ricotta e pere

2° lezione - giovedì 27 maggio - orario 16-21:

TORTE DELLA TRADIZIONE

- Savoiaro
- Bagna al limoncello
- Crema al limoncello
- Delizia al limone
- Tiramisù

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