

# TUTTO SUI PLUMCAKE

*Lezione a tema*

<b>Docenti:</b>	Gian Luca Forino (pasticciere)
<b>Giorno:</b>	mercoledì
<b>Data inizio corso:</b>	19/05/2021
<b>Data fine corso:</b>	19/05/2021
<b>Orario:</b>	17.00-21.00
<b>Costo:</b>	€ 80,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Un corso pratico che vi svelerà tutti i trucchi per riprodurre a casa dei plum cake perfetti per forma e gusto. Durante la lezione il nostro docente approfondirà diverse tecniche e ricette per soddisfare a pieno i vostri gusti e la vostra curiosità.

Costo del corso € 80,00.

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- degustazione finale
- attestato di partecipazione

- Plumcake alla vaniglia e limone
- Plumcake al cioccolato
- Plumcake marmorizzato con glassa rocher
- Plumcake al tè verde matcha
- Plumcake con inclusioni con bagna al cointrau
- Plumcake gianduja

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