



BICCHIERINO DELLA SERA

DESCRIZIONE

La lezione e' rivolta a tutti coloro che hanno frequentato il corso base del pasticciere Nazzareno Lavini o che hanno delle buone basi di pasticceria amatoriale. Lo chef rielaborerà in chiave moderna e innovativa delle preparazioni classiche da proporre in vari momenti della giornata.



Costo della lezione € 100,00 — IVA esente (grazie all'accREDITAMENTO della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:

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

In questa lezione pratica riuscirete, sotto la guida attenta del docente, a realizzare preparazioni complesse con all'interno una serie di tecniche avanzate.

Di seguito le ricette che imparerete a realizzare:

- Mousse ai mirtilli massa croccante, cremoso al philadelphia e frutti di bosco
- Cremoso al cioccolato al latte, mango a cubetti e cremoso montato al cioccolato bianco

