

Pasticceria



CORSO di
PASTICCERIA



□ Corso di Pasticceria – Livello Base

Scopri la dolce arte della pasticceria fatta in casa

Un percorso goloso per imparare a realizzare dolci e salati da pasticceria con ingredienti semplici e tecniche professionali. Sei lezioni pratiche da due ore, una volta a settimana. Adatto a chi ama creare con burro, farina, uova... e tanta passione!

□□□ Cosa faremo:

- Conosceremo le farine ideali per ogni impasto, comprese quelle speciali e senza glutine
- Prepareremo basi classiche: pasta brisée, frolla, lievitati, choux, sfoglia e pan di Spagna
- Scopriremo ricette iconiche: crostate alla fragola, profiteroles, brioches, Victoria cake
- Realizzeremo creme golose: pasticcera,

ganache, chantilly, al caffè e al cioccolato

**• Decorazioni, coulis e composte per
abbinamenti perfetti**

**□ Dalle torte alle monoporzioni, dai dolci della
colazione a quelli delle feste: un viaggio nel
cuore della pasticceria casalinga!
Impasta, inforna e degusta con noi!**

PROSSIMA PARTENZA MERCOLEDÌ' 21/01 ORE 20.30

Per info e iscrizioni:

rivolgersi al Circolo Agorà Via Bovio n. 19 Pisa.



Orario segreteria: dal lunedì'
al venerdì dalle ore 9.00-12.30 / 14.00- 18.00

Mail: agorapi@officinaweb.it

Tel. 050.500442 – 3455838552

Per partecipare ai nostri corsi occorre essere in possesso di
tessera ARCI.

Tessera ordinaria 20 euro– Sostenitore 30 euro

Per iscrizioni con bonifico bancario iban: IT
48Z0538714000000047326027

SCRIVICI PER SAPERNE DI PIU'