

# 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](mailto: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'**