

PASTICCERIA AVANZATA



Corso di Pasticceria Avanzata

Affina l'arte, sperimenta nuove ricette

Hai già acquisito le basi? Ora è il momento di fare un passo in più!

Un corso pratico in 4 lezioni per esplorare preparazioni raffinate e tecniche avanzate della pasticceria.

□ Cosa faremo:

- Impareremo la pasta genovese e le sue varianti per torte soffici e farcite
- Scopriremo la Dacquoise, una base elegante dell'alta pasticceria
- Stenderemo la sottile sfoglia strudel, perfetta per dolci e preparazioni salate
- Ci immergeremo nel mondo del tiramisù, partendo dalla ricetta originale fino alle sue mille golose varianti

□ Dalla torta genovese allo strudel di mele, dalla Dacquoise al tiramisù con savoiardi fatti in casa: un viaggio tra profumi, texture e dolcezza!


Impasta, monta, inforna e assaggia con noi.

**La pasticceria è una questione di tecnica... e
passione!**

PROSSIMA PARTENZA MERCOLEDÌ' 05/11 ORE 20.30

LEZIONI SEMPRE IL MERCOLEDÌ'

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 18 euro– Sostenitore 30 euro

Per iscrizioni con bonifico bancario iban: IT
48Z0538714000000047326027

SCRIVICI PER SAPERNE DI PIU'