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!

PROSSIMA PARTENZA MERCOLEDI' 05/11 ORE 20.30

LEZIONI SEMPRE IL MERCOLEDI'

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 ARCT.

Tessera ordinaria 18 euro- Sostenitore 30 euro

Per iscrizioni con bonifico bancario iban: IT 48Z0538714000000047326027