



# Università Popolare di Camponogara

fondata nel 2001

con sedi staccate in Campagna Lupia, Fossò, Stra, Vigonovo, Fiesso d'Artico, Pianiga, Brugine e Marcon

## PASTICCERIA – I LIVELLO

**OBIETTIVI** Introduzione all'arte della pasticceria con impasti e preparazioni di base.

### ARGOMENTI

- le materie prime
- gli impasti di base
- le creme
- le torte semplici da forno e le creme
- la biscotteria

**METODOLOGIA** Una lezione frontale per organizzazione e spiegazione; 5 lezioni pratiche con intervento diretto e preparazione delle ricette da parte dei corsisti.

**N.B.** I corsisti si dovranno munire di grembiule, strofinaccio e possibilmente una bilancia.

*Orario e sede del corso:* Vigonovo Lunedì 21.00-23.30 (Nicoletto) dal 13.01.2020

*Orario e sede del corso:* Vigonovo Giovedì 17.40-20.10 (Marciante)

*N° lezioni / Durata/ Quota di Adesione:* 6 lezioni da 2.30 h - € 120,00

*Desideri iscriverti a questo corso?* [Clicca qui](#)

Università Popolare di Camponogara

Sede Legale: Via Premaore 38, 30010 Camponogara (VE) - P.IVA 03489740278  
Segreteria e Direzione: Via Giovanni XXIII, 44 1° Piano, 30010 Camponogara (VE)

Tel.0415158030 - 331.8228533 E-Mail: [segreteria@unipopcamponogara.it](mailto:segreteria@unipopcamponogara.it) ;

PEC: [unipopcamponogara@legalmail.it](mailto:unipopcamponogara@legalmail.it)