



## **PASTICCERIA – II LIVELLO**

**DOCENTE** Nicoletto

**OBIETTIVI** preparazione di torte e dessert della pasticceria classica e moderna con grado di elaborazione medio-elevato

### **ARGOMENTI**

- Crostate moderne
- Torte da forno
- Mousse
- Semifreddi
- Torte moderne
- Cenni sui prodotti e preparazioni per celiaci

**METODOLOGIA** 1 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, possibilmente una bilancia e piccola attrezzatura personale

*Sede del corso:* Vigonovo

*Orario:* Martedì 21.00-23.30 (Nicoletto)

*N° lezioni / Durata/ Quota di Adesione:* 6 lezioni da 2.30 h - € 120,00 dal 14.01.2020

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