



PASTICCERIA – III LIVELLO

DOCENTE Nicoletto

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

ARGOMENTI

- Torte con più preparazioni e componenti
- Mousse complesse dessert al piatto
- Preparazioni di pasticceria fredda
- Torte moderne

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

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