



Le basi della pasticceria a Natale

Data prevista: sabato 15 dicembre 2018

Orario: 14.00 -18.00

- Pasta frolla comune (crostatine deliziose, mela, uva passa, pinoli e cannella)
- Pasta frolla sablè (frollini di Natale)
- Biscuit classico (il classico tronchetto natalizio)
- Pasta Choux (un albero di bigné)
- Crema pasticciera
- Glassa al cioccolato

Al termine della preparazione seguirà l'allestimento del Buffet e i partecipanti potranno gustare una merenda con le loro creazioni.

Dotazioni fornite: grembiule e cappellino (non è quindi necessario portarli da casa).

Di tutte le preparazioni verrà consegnata una dispensa con le ricette.

A tutti i partecipanti (meritevoli) verrà rilasciato un Diploma di partecipazione.

Il corso sarà tenuto da:

Emilio Taverna (chef)

Federico Migliori (Capo partita)

Chiara Zanetti (Capo partita)

Il costo di partecipazione è di 80 Euro a persona e comprende il corso in cucina, Merenda con le creazioni e la dispensa

Si prega di confermare la partecipazione tramite:

mail a info@parkhotelitalia.com

oppure per telefono al 0323 788488 Referente Giuliana Cavagnera

Al fine di organizzare al meglio il corso, il numero massimo di partecipanti sarà 8.

Per ogni altra informazione o proposta non esitate a contattarci.