



## Biscotti da regalare



INIZIO CORSO: mercoledì 14  
dicembre 2022

durata: 3 ore

Prezzo: 109,80 € (90,00 € + IVA)

Con il tè, la mattina a colazione, per accompagnare un buon vino dopo i pasti, da offrire ad amici e parenti, i biscotti sono una piccola delizia bella da vedere e buona da mangiare. Nel periodo natalizio possono anche diventare dei dolci pensieri per augurare Buon Natale alle persona care.

Il corso dell'Università del Gusto dedica **una lezione a queste piccole dolcezze proponendo ricette facili da preparare ma di grande impatto estetico**, così da creare piccoli e gustosi cadeaux natalizi. Durante la lezione **verranno date anche indicazioni sul packaging da utilizzare per un reago di sicuro effetto.**

# Obiettivi:

Il corso intende proporre spunti creativi ed idee originali per la realizzazione di biscotti adatti alle festività natalizie.

# Contenuti:

- Tecniche di lavorazione e corretta temperatura degli ingredienti per realizzare la tradizionale pasta frolla Milanese.
- Impasto e realizzazione di varie tipologie di biscotti
- Decorazioni con pasta di zucchero e ghiaccia reale.

# Calendario

**Mercoledì 14 dicembre 2022**  
dalle ore 19.30 alle ore 22.30

Chiusura delle iscrizioni:  
Mercoledì 7 dicembre 2022

# Destinatari:

Appassionati di cucina e pasticceria.