I dolci di Carnevale

INIZIO CORSO: lunedì 2 febbraio 2026

durata: 4 ore

Prezzo: 122,00 € (100,00 € + IVA)

Il **Carnevale**, festa di maschere e colori, è anche la festa dei dolci, specialità che da regione a regione hanno spesso nomi e preparazioni diverse, nel pieno rispetto di una cucina italiana autentica espressione del territorio. Sarà forse per questo che la realizzazione dei **dolci tipici del Carnevale** rappresenta una tradizione irrinunciabile, che in questo periodo dell'anno **coinvolge tanti appassionati di cucina e pasticceria.** Poche buone regole, ingredienti semplici e passaggi chiari aiuteranno i partecipanti ad ottenere, grazie a questo corso, risultati di sicuro effetto.

Obiettivi:

L'obiettivo è offrire l’opportunità ad appassionati e neofiti della pasticceria di cimentarsi nella preparazione di dolci tipici del Carnevale e di apprendere le regole di base della lievitazione, della frittura e della farcitura per eseguire al meglio le ricette tipiche di questa festa.

Contenuti:

Le regole della lievitazione.
Presentazione ed esecuzione delle ricette relative ai seguenti dolci:
• Crostoli
• Frittelle mela e uvetta
• Frittelle ripiene

Calendario

Lunedì 2 febbraio 2026
dalle ore 19.00 alle ore 23.00

Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 26 gennaio 2026

Destinatari:

II corso è rivolto agli appassionati e ai neofiti di pasticceria.