Le mousse per l'estate

INIZIO CORSO: lunedì 23 giugno 2025

durata: 3,5 ore

Prezzo: 134,20 € (110,00 € + IVA)

Di derivazione francese è il dolce al cucchiaio su cui il corso si soffermerà: la **mousse**, il cui nome significa appunto "schiuma". **Panna montata, uova e aromi** (soprattuto il cioccolato) o frutta costituiscono gli **ingredienti essenziali di questo dolce al cucchiaio** particolarmente fresco, appetitoso e adatto all'estate.

Obiettivi:

Il corso illustrerà le tecniche per preparare mousse nella cucinna di casa propria adatti alla stagione estiva.

Contenuti:

Presentazione degli strumenti necessari e degli ingredienti di base.
Realizzazione di 3 ricette:
• Mousse fragola, meringa e lime
• Tropicana
• Mousse nocciola Rocher

Calendario

Lunedì 23 giugno 2025
dalle ore 19.30 alle ore 23.00

Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 16 giugno 2025

Destinatari:

Il corso è aperto a tutti gli appassionati di dolci e di pasticceria che desiderano cimentarsi in queste specifiche preparazioni.