



I dolci di Natale



INIZIO CORSO: lunedì 2 dicembre
2024

durata: 3,5

Prezzo: 134,20 € (110,00 € + IVA)

L'Italia è un Paese davvero ricco di tradizioni dolci, che da regione a regione rivelano forme e sapori differenti. Questo corso dei classici delle feste è tutto dedicato alla pasticceria classica del Natale.

Verrà realizzato il **tronchetto di Natale** (Bûche de Noël), dessert natalizio tipico della tradizione francese che riprende nella forma il ceppo di legno, un simbolo considerato di buon auspicio in numerosi paesi del Nord Europa. Goloso e raffinato, il **tronchetto è il re delle torte di Natale** per eccellenza: un rotolo di soffice pasta biscotto farcito con crema ganache e guarnito con scaglette di cioccolato fonde.

Obiettivi:

L'obiettivo è offrire l'opportunità ad appassionati e neofiti della pasticceria di cimentarsi nella preparazione di un dolce tipico delle festività e di apprendere le regole di base della lievitazione, della farcitura per eseguire al meglio la ricetta.

Contenuti:

Tronchetto di Natale decorato
Tris di creme

Calendario

Lunedì 2 dicembre 2024

dalle ore 19.30 alle ore 23.00

Chiusura delle iscrizioni:

Lunedì 25 novembre 2024

Destinatari:

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

Docenti:

[Debora Vena](#)