

#### Focacce e torte salate



INIZIO CORSO: giovedì 5 febbraio

2026

durata: 4 ore

Prezzo:  $146,20 \in (120,00 \in + IVA)$ 

Scopri i segreti per preparare deliziose focacce e torte salate fatte in casa, perfette per ogni occasione. Durante il corso, imparerai le tecniche di impasto, le varianti di condimenti e farciture, e i trucchi per ottenere risultati fragranti e gustosi.

Dalle classiche focacce alle torte salate più creative, potrai sviluppare le tue competenze in cucina e sorprendere amici e familiari con piatti semplici ma raffinati. Il corso è **ideale sia per principianti** che **per chi desidera perfezionare le proprie abilità di panificazione e cucina salata.** 

## **Obiettivi:**

Il corso illustrerà passo dopo passo come realizzare focacce e torte salate utilizzando mezzi casalinghi, evitando gli errori più comuni.

# **Contenuti:**

- La scelta degli ingredienti: farina e lievito
- Tecniche di impasto
- Preparazione e farcitura

# Calendario

Giovedì 5 febbraio 2026 dalle ore 19.00 alle ore 23.00 Chiusura delle iscrizioni: Gioved? 29 genniao 2026

## **Destinatari:**

Il corso è rivolto ad appassionati di cucina.