Le torte da colazione

INIZIO CORSO: mercoledì 4 novembre 2026

durata: 3,5 ore

Prezzo: 134,20 € (110,00 € + IVA)

Le **torte da colazione** rappresentano una delle preparazioni più amate della tradizione dolciaria casalinga. Profumate, semplici e genuine, accompagnano il risveglio con gusto e leggerezza. Questo corso è pensato **per chi desidera imparare a realizzare torte morbide e fragranti,** comprendendo non solo le ricette, ma anche le tecniche fondamentali che garantiscono risultati costanti e professionali.

Obiettivi:

Il corso si propone di fornire le tecniche base di realizzazione di prodotti di pasticceria da prima colazione.

Contenuti:

• L’originale cheesecake Basco
• Mela albicocca e mandorle
• Torta morbida cioccolato, pecan e caramello salato
• 5 frolle all’avena e lamponi
• Frangipane pistacchio e Amarene

Calendario

Mercoledì 4 novembre 2026
dalle ore 19.30 alle ore 23.00
Chiusura delle iscrizioni:
Mercoled? 28 ottobre 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto ad appassionati di pasticceria che desiderano imparare a realizzare prodotti per la prima colazione a casa propria.

Docenti:

Debora Vena