Tutti i segreti della pasticceria

INIZIO CORSO: giovedì 17 settembre 2026

durata: 9 ore

Prezzo: 244,00 € (200,00 € + IVA)

Con l'università del Gusto l'arte della pasticceria entra nelle vostre cucine. Un viaggio alla scoperta della pasticceria italiana in **un ciclo di tre lezioni** in cui **scoprire metodi e tecniche per la realizzazione di dolci da degustare** in famiglia o offrire ai propri ospiti. Un corso che vi consentirà di conoscere le preparazioni di base dei classici della pasticceria, rivisitati anche in chiave moderna.

Obiettivi:

Il corso intende illustrare le tecniche di preparazione di dolci e prodotti da forno da realizzare poi nella cucina di casa propria.

Contenuti:

• Le creme
• Il pan di spagna
• La pasta frolla
• La pasta sfoglia
• Torte da credenza
• Mousse e semifreddi

Calendario

Giovedì 17 settembre 2026
dalle ore 19.30 alle ore 22.30
Chiusura delle iscrizioni:
Gioved? 10 settembre 2026

Destinatari:

Il corso è rivolto ad appassionati che vogliono apprendere le basi della pasticceria.

Docenti:

Debora Vena