

Pasticceria di Base 2

Corso di Cucina - 12 Febbraio 2020

Secondo appuntamento con la Pasticceria di base, la rassegna realizzata dal Maestro Pasticcere Angelo Principe, che prosegue svelandoci alcuni dei suoi trucchi per ottenere dolci deliziosi, morbidi ed invitanti.

Dopo la pasta frolla ed i bignè, è tempo di altri grandi classici della pasticceria: la pasta sfoglia, il pan di Spagna, le meringhe e la crema inglese.

Durante la lezione, il nostro Pasticcere Angelo Principe, vi svelerà i segreti e le tecniche per una preparazione ottimale dei dolci.

La lezione ha una durata di circa 3 ore, durante la quale metterete mani in pasta ed assaggerete le vostre creazioni.

La lezione prevede la preparazione di:

- Pasta sfoglia
- Pan di Spagna
- Meringhe
- Crema Inglese

Acquista on line

Acquista on line Pasticceria di Base 1 e 2

I corsi promossi da Farm65 sono adatti a tutti, per chi inizia ad affacciarsi al mondo della cucina, passando per coloro che hanno già provato a mettere le mani in pasta, fino ad arrivare ai più esperti. In Farm65, abbiamo a disposizione postazioni attrezzate con elettrodomestici casalinghi, così una volta rientrati nella propria casa, potrete replicare allo stesso modo quanto avete imparato durante le classi. I nostri Chef, vi seguiranno passo a passo nella preparazione delle pietanze, con un supporto teorico e pratico, al fine di apprendere, ottenendo un risultato soddisfacente.

FARM 65 Srl - Scuola di Cucina a Milano

Via Alzaia Naviglio Pavese, 260

20142 Milano

Tel.: (+39) 02 8467306

www.farm-65.com