

# LA PASTICCERIA GLUTEN FREE

**Sede Corso: TREVIGLIO - via Caravaggio 50**

Corso intensivo nel quale la professoressa pasticcerica Claudia Pappacoda vi condurrà alla scoperta della pasticceria senza glutine.

Il corso sia teorico sia pratico prevede la produzione di masse di base, creme, chantilly, pasta frolla, pasta choux, pasta sfoglia, pan di Spagna.

Un focus particolare sarà dedicato anche alle produzioni senza lattosio.

- Ⓐ **Durata: 12 ore**
- € **Costo: 200€**
- ☀ **Certificazione: Attestato di frequenza**



**ORARIO:  
GIOVEDÌ  
dalle 19.00  
alle 22.00**



**INIZIO LEZIONI  
GIOVEDÌ 14 FEBBRAIO**



**Azienda Bergamasca Formazione  
Centro di formazione professionale di Treviglio  
Via Caravaggio 50—24047 Treviglio  
tel . 0363.1925677—mail: cfp.treviglio@abf.eu—sito internet: www.abf.eu  
Orari segreteria: dal lunedì al venerdì, dalle 9.00 alle 15.30**