

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**