



AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE



Provincia
di Bergamo

DESCRIZIONE DEL CORSO

Tutto il piacere di una sana, leggera e golosa pasticceria!
Dolci naturali che non contengono colesterolo, sono privi di grassi idrogenati (es. olio di palma), sono ricchi di fibre vegetali, sono realizzati con zuccheri di qualità, hanno un basso impatto ambientale, sono golosissimi e, come sempre, semplici e facili da realizzare!
Un corso adatto a tutte quelle persone che vogliono affinare le loro papille gustative e scoprire nuovi sapori più genuini, senza però rinunciare alla golosità!

Il corso si svolgerà nel laboratorio di show cooking: ogni partecipante avrà a disposizione una postazione singola per realizzare le ricette.

Tutti gli ingredienti sono forniti dal Centro.

TEMATICHE

- Impasto base: Pasta frolla senza burro e uova;
- Crostata con confettura di albicocca senza burro e uova;
- "Latte" di mandorle fatto in casa;
- Crema spalmabile al cacao (tipo Nutella);
- Torta "Cuore di cioccolato fondente" senza uova;
- Degustazione finale.

Il corso prevede un minimo di 12 e un massimo di 16 iscritti.



CORSO DI PASTICCERIA NATURALE: "GOLOSITÀ E SALUTE!"



INIZIO LEZIONI

13 NOVEMBRE
2 0 1 9



3 ORE

Mercoledì
19:30 - 22:30



€ 60,00



CERTIFICATO
DI FREQUENZA

SEDE CORSO: CFP BERGAMO

Via Monte Gleno, 2 - Bergamo

Per info e iscrizioni: Tel. 035.3693704/706 | cfp.bergamo@abf.eu



@cfpBG

www.abf.eu