



AZIENDA BERGAMASCA FORMAZIONE

### DESCRIZIONE DEL CORSO

Il corso si rivolge a tutti coloro che vogliono stupire i propri ospiti con un regalo originale o un centrotavola del tutto inaspettato. Durante la lezione ogni corsista farcirà e decorerà il proprio panettone.

Il corso si svolgerà nel laboratorio di pasticceria.

Tutti gli ingredienti sono forniti dal Centro.

Il corso è corredato di un fascicolo/ricettario nel quale sono riportate le nozioni teoriche e le ricette.

A cura della pasticciera Emanuela Riboni.

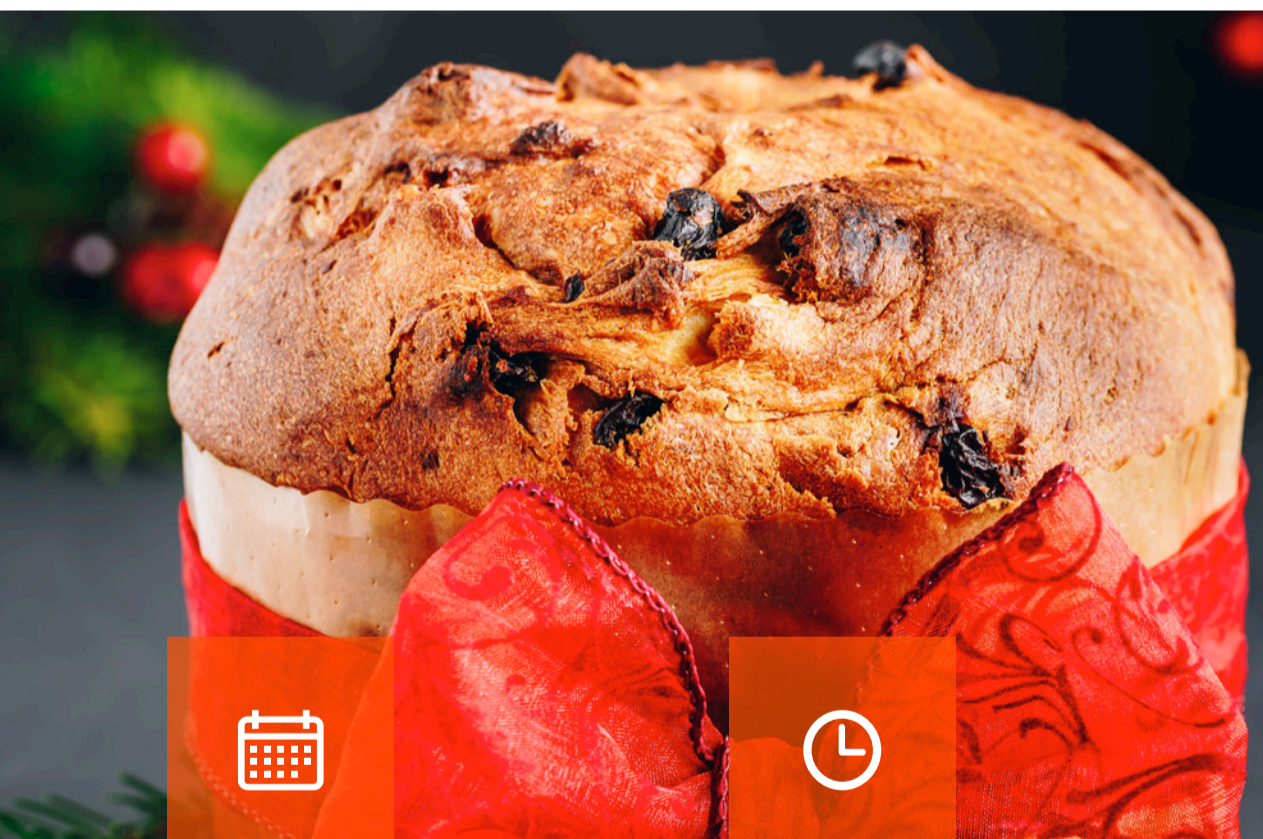
### TEMATICHE

- Svuotare e farcire un panettone con delle creme fatte in casa;
- Spiegazione delle creme di farciture della tradizione natalizia: crema al mascarpone, crema al rhum o ganache al cioccolato;
- Spiegazione delle differenze fra le varie tipologie di paste da zucchero e le altre paste per la decorazione;
- Copertura del panettone con pasta di zucchero;
- Realizzazione di un topper natalizio in pasta da zucchero.

Il corso prevede un minimo di 10 e un massimo di 16 iscritti.



# CORSO DI DECORAZIONE DEL PANETTONE



INIZIO LEZIONI

**03** DICEMBRE  
2 0 1 9

3 ORE

Martedì  
19:30 - 22:30

€ 50,00

CERTIFICATO  
DI FREQUENZA

**SEDE CORSO: CFP BERGAMO**

Via Monte Gleno, 2 - Bergamo

Per info e iscrizioni: Tel. 035.3693704/711 | [cfp.bergamo@abf.eu](mailto:cfp.bergamo@abf.eu)



[www.abf.eu](http://www.abf.eu)