SEDE: BERGAMO via Gleno 2/A - Tel. 035.3693711

Pastry & Bakery Lab

Indossa il grembiule e preparati a mettere le mani in pasta!

PASTICCERIA AMATORIALE BASE



Durante le lezioni imparerai a preparare le basi della pasticceria: pasta frolla, pan di Spagna, pâte à choux e le creme principali, per realizzare dolci belli da vedere e buoni da gustare.

10 ottobre 2025

15 ore

190 euro



PASTICCERIA PER LE INTOLLERANZE

Apprendi i migliori trucchi del mestiere per trovare alternative sane, gustose e prive dei principali allergeni per i tuoi dolci grazie a farine senza glutine e alternative a uova, latte e burro.



20 e 21 novembre 2025

120 euro

8 ore





