

Pastry & Bakery Lab

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

PANIFICATORE AMATORIALE BASE



Durante il corso approfondirai le tecniche di impasto e di lievitazione al fine di realizzare buonissimi panini e deliziose focacce. Dopo la formazione potrai replicare i prodotti e le tecniche di lievitazione a casa tua!

- 📍 ABF Bergamo
- 🕒 15 ore
- 💶 190 euro



TORTE ALL'ITALIANA



Impara a preparare le basi delle torte all'italiane, come meringa e pan di Spagna, per poi passare alle farciture con crema pasticcera e chantilly. Ti cimenterai nelle decorazioni con sac à poche e cioccolato.

- 📍 ABF Bergamo
- 🕒 20 ore
- 💶 230 euro



PASTICCERIA DA CHEF: LA LOMBARDIA



Un piccolo focus sulla pasticceria della nostra amata regione: la Lombardia! Una serata aperta a tutti dedicata alla riscoperta di due dei migliori dolci tradizionali: la torta Donizetti e Polenta e osei.

- 📍 ABF Bergamo
- 🕒 4 ore
- 💶 65 euro

