

Pastry & Bakery Lab



TORTE ALL'ITALIANA

 **ABF Bergamo**
 **20 ore**
 **230 euro**

Impara a preparare le basi delle torte all'italiana, 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.



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**

BRIOCHES E CROISSANT

 **ABF Bergamo**
 **10 ore**
 **150 euro**

Prepara in casa uno di quei deliziosi cornetti con cui si fa colazione al bar! Scopri tutti i segreti della lievitazione, della sfogliatura e di una farcitura a regola d'arte per realizzare brioches deliziose.



PICCOLE DECORAZIONI IN CAKE DESIGN



Impara i principi dell'arte della decorazione delle torte! Lavorerai il cioccolato e la pasta di zucchero per realizzare semplici decorazioni che renderanno le tue torte un piacere anche per gli occhi.

 **ABF Bergamo**
 **12 ore**
 **170 euro**

CROSTATE INNOVATIVE

 **ABF Bergamo**
 **10 ore**
 **150 euro**

Crostate 2.0! Durante questo modulo apprenderei a creare basi croccanti e ripieni creativi con diversi sapori e texture. Con una presentazione finale pulita ma golosa... l'innovazione diventerà irresistibile!

