

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.

📍 ABF Bergamo

🕒 15 ore

💶 190 euro



DECORAZIONI IN PASTA DI ZUCCHERO



Impara a creare piccoli decori con la pasta di zucchero per rendere le tue torte ancora più belle. Potrai ricrearli comodamente a casa tua, aggiungendo di volta in volta sempre più fantasia e creatività.

📍 ABF Bergamo

🕒 4 ore

💶 65 euro



MOUSSE E BAVARESI DI NATALE



Con il nostro apprendrai a montare mousse cremosissime e a rendere impeccabili le tue bavarese, creando accostamenti dai gusti speziati e dai migliori colori per arrivare al Natale preparato!

📍 ABF Bergamo

🕒 10 ore

💶 150 euro

