

Pastry & Bakery Lab

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

I GRANDI LIEVITATI DA RICORRENZA

ADULTI



Panettone, pandoro, colomba e brioches non avranno più segreti per te! Durante il corso imparerai a preparare l'intero lievitato: impasto, lievitazione, cottura e farcitura con aromi...

- ABF Clusone
- 13 ore
- 180 euro



PANIFICAZIONE AMATORIALE BASE

Realizza pane, focacce e panini fragranti e scopri tutti i segreti dell'impasto e della lievitazione, dai metodi tradizionali all'utilizzo della biga, per ottenere prodotti dal gusto autentico e dalla mollica soffice.



- ABF Clusone
- 15 ore
- 190 euro



ADULTI