

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

