

SEDE: CLUSONE
via Barbarigo, 27 - Tel. 034622808

Pastry & Bakery Lab

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

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.

 1 ottobre 2025
 15 ore
 190 euro



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.

 27 ottobre 2025
 15 ore
 190 euro



I GRANDI LIEVITATI DA RICORRENZA



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 come agrumi, vaniglia, cioccolato...

 5 dicembre 2025
 13 ore
 180 euro

