

Pastry & Bakery Lab



Indossa il grembiule e preparati
ad accendere i fornelli!

PASTICCERIA AMATORIALE BASE

ADULTI



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 Clusone
- 🕒 15 ore
- 💶 190 euro

PANIFICAZIONE AMATORIALE BASE

Impara a preparare pane, focacce e prodotti da forno fatti in casa, dalle basi dell'impasto alla gestione della lievitazione e della cottura, per ottenere risultati fragranti, genuini e gustosi.

- ABF Clusone 📍
- 15 ore 🕒
- 190 euro 💶

ADULTI

