

SEDE: TREVIGLIO
Via Caravaggio, 50 - Tel. 0363 192 5677

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.

 14 ottobre 2025
 15 ore
 190 euro



PANIFICAZIONE AMATORIALE INTERMEDIO



Hai già impastato la tua prima pagnotta e vuoi spingerti un po' oltre? Scopri come utilizzare farine diverse, gestire impasti più complessi, lavorare con prefermenti e perfezionare tecniche di formatura e cottura.

 11 novembre 2025
 15 ore
 190 euro



PANIFICAZIONE GLUTEN FREE



Partecipa al nostro corso di panificazione gluten free e impara a preparare deliziosi panini caserecci senza glutine! Ti guideremo passo dopo passo nella realizzazione di impasti soffici e gustosi.

 6 e 13 novembre
 8 ore
 100 euro

