

Pastry & Bakery Lab



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

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.

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



PASTICCERIA VEGANA



Scoprirai il lato più creativo e sorprendente della pasticceria vegana. Imparerai a utilizzare ingredienti alternativi, a conoscere le loro proprietà e a trasformarli in biscotti, crostate, creme, mousse e soffici dolci.

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



PASTICCERIA REGIONALE: LA CAMPANIA



Quattro ore dedicate alla creazione dei dolci della tradizione campana. Un viaggio tra i profumi della costiera, gli aromi degli agrumi e la ricchezza di una delle tradizioni dolciarie più amate al mondo.

- 📍 ABF Treviglio
- 🕒 4 ore
- 💶 65 euro

