Corso di pasticceria: 20 ore

13/01/2017

La pasticceria si basa sulla lavorazione di poche materie prime fondamentali ma, a differenza della cucina, per ottenere prodotti di qualità non è possibile improvvisare ed è quindi indispensabile conoscere bene le caratteristiche delle materie prime, le tecniche di impasto, le tecniche di lavorazione e i procedimenti di lievitazione e di cottura. Se vuoi scoprire tutti i segreti della pasticceria iscriviti al corso di PASTICCERIA, della durata di 20, organizzato dal CSF EnAIP di Oleggio, che si svolgerà presso Villa Calini.

L'inizio del corso è previsto per il **17 gennaio 2017**. Lezioni il martedì sera, con orario 19.00-23.00.

Per consultare la scheda corso e fare l'iscrizione on line clicca QUI.

Per informazioni:

CSF Oleggio

Viale Paganini n. 21 - 28047 Oleggio (NO)

Tel. 0321/94440

csf-oleggio@enaip.piemonte.it