

# MakeCake!

## PROGRAMMA

### • DOLCI PER INTOLLERANTI & VEGANI

#### Dolci senza lattosio e senza glutine

- Realizzazione di prodotti per celiaci e intolleranti al glutine
- Realizzazione di prodotti senza lattosio  
8 ore (4 ore martedì e 4 ore giovedì)

#### Dolci vegani

- Realizzazione di prodotti vegani  
8 ore (4 ore martedì e 4 ore giovedì)

### • PASTA FROLLA

#### Pasta frolla e Cream tart

- Preparazione pasta frolla applicata a dolci base
- Utilizzo pasta frolla applicata alla Cream Tart

#### Le crostate

- Preparazione di crostate classiche.
- Preparazione di crostate moderne  
8 ore (4 ore martedì e 4 ore giovedì)

## IL CORSO

Enaip Como offre a tutti gli amanti della **pasticceria** CORSI SERALI presso la sede di Como tutti i **martedì e giovedì** dal **01/03** al **24/03** dalle **18.00** alle **22.00**

### COSTO DI PARTECIPAZIONE

Per due moduli da **16** ore **150€**  
Per un singolo modulo da **8** ore **90€**

Il costo comprende:

- Pastry Chef professionista  
**Valentina Lanzini**
- Materie prime
- Laboratorio professionale
- Divisa

### ISCRIZIONI

Inviare richiesta di iscrizione a:  
**valentina.terlizzi@enaip Lombardia.it**

**MARTEDÌ & GIOVEDÌ**  
dal **01/03** al **24/03** | **18:00 - 22:00**

**ENAIP COMO**  
Via Dante, 127 - COMO

**enaip**  
LOMBARDIA  
COMO

WWW.ENAIPLOMBARDIA.EU

**TELEFONO** | 031 302075

**SEDE** | Via Dante 127 | 22100 Como

**MAIL** | [como@enaip Lombardia.it](mailto:como@enaip Lombardia.it)

**FB** | @EnaipComo **IG** | enaip\_como