

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

MARTEDI & GIOVEDI
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

FB | @EnaipComo **IG** | enaip_como