

Colomba e uova di Pasqua



prezzo

210 euro



12 ore



2 giorni a settimana, lezioni consecutive.
l'orario verrà definito in base al processo
di lievitazione



2 lezioni di laboratorio



Vincenzo Cipolla
Francesco Gatti



materiale fornito in omaggio: grembiule,
cappello, ricettario



Sesto San Giovanni • viale Italia 548
t 02 4543 0034 • scuola.cucina@afolmet.it



Pieve Emanuele • via dei Gigli 7
t 02 4543 0060 • scuola.cucina@afolmet.it

Corso dedicato alla preparazione dei dolci simbolo della Pasqua: la colomba pasquale e le uova di cioccolato artigianali. Focus su impasti, cotture, glassature, gestione del lievito e tecniche di temperaggio per la realizzazione delle uova di Pasqua.

Programma

- Grandi lievitati:
 - ingredienti
 - lievito madre
 - impasti colomba
 - gestione degli impasti
 - tipologie di cotture
 - glasse e parti di pasticceria
- Uova di cioccolato:
 - temperaggio del cioccolato
 - realizzazione uova di Pasqua



Certificazione

- attestato di frequenza