



Circolo Ricreativo Dipendenti Provinciali

## CORSO DI PASTICCERIA LA SFOGLIA E LA PÂTE À CHOUX

**Dove:** in sede

**Quando:** 9 maggio

### *Quote di partecipazione*

**Soci:** € 65,00 (€ 40,00 per il singolo corso)

**Posti disponibili:** 16 (minimo 10)

**Orari:** dalle 17:00 alle 21:00 circa

**Iscrizioni a partire dalle ore 16:00 di lunedì 17 febbraio** presso la sede del circolo contestualmente al pagamento della quota, fino ad esaurimento posti.

Il Circolo, in collaborazione con Giovina Roberta Augelli, già concorrente di Bake-Off Italia 11, organizzano un corso di pasticceria rivolto a tutti quelli che vogliono imparare, migliorare ed approfondire le tecniche della pasticceria.

Prima parte: Il Magico Mondo della Pasta Sfoglia

Seconda parte: Alla Scoperta della Pâte-à-choux

Unisciti a noi in un viaggio goloso alla scoperta delle diverse tipologie di pasta sfoglia per poi imparare tutti i segreti della Pâte-à-choux! In questo corso, esplorerai le varianti della pasta sfoglia, dalla tradizionale sfoglia francese alla sfoglia lievitata, fino alla veloce sfoglia olandese, imparando le tecniche fondamentali delle pieghe e i segreti per una cottura perfetta. A seguire impareremo la base perfetta per realizzare deliziose religieuse, éclair, bigné croquelines e paris-brest. Scopri le tecniche di preparazione, con consigli su come ottenere una pasta perfetta e suggerimenti su farciture e glasse per rendere ogni creazione unica.

Grazie ai consigli pratici e alle dimostrazioni di Giovina, potrai perfezionare le tue abilità e ottenere bellissimi risultati direttamente a casa.

Il corso si concluderà con un momento conviviale, dove assaggeremo insieme tutte le preparazioni. Un'opportunità imperdibile per imparare, divertirsi e, naturalmente, gustare delizie!

Prenota il tuo posto e non perdere questa dolce esperienza!

***I consiglieri responsabili***  
*Stefano Viesi-Ivano Marchi*

*Crdp*