

# LE TORTE ESTIVE

## Corso di Pasticceria Base



### A CHI È RIVOLTO

**DESTINATARI** Adulti maggiorenni

**TITOLO DI STUDIO** Nessuna particolare scolarità richiesta

### QUANDO

**INIZIO CORSO** Giugno 2024

**ORARIO** Serale

### COSTO

135 €

### CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di frequenza

**9 ORE**

### DETTAGLI

Imparerai a preparare proposte estive con o senza frutta in un laboratorio attrezzato con un professionista del settore: sarai tu stesso a mettere le mani in pasta, a sperimentare le tecniche e a sfornare i tuoi dolci

04/06/2024 Torte estive: Crostata di frutta fresca, pasta frolla al cacao e pasta frolla vaniglia , crema pasticcera al cioccolato e crema pasticcera alla vaniglia

18/06/2024 Torte estive: gluten free e senza lattosio

02/07/2024 Torte estive: cheese cake, bicchierini

### AREE FORMATIVE

Crostata di frutta fresca, pasta frolla al cacao e pasta frolla vaniglia , crema pasticcera al cioccolato e crema pasticcera alla vaniglia. Gluten free e senza lattosio; Cheese cake, bicchierini.

### STRUMENTI E RISORSE

Laboratorio attrezzato di pasticceria.

**DATA AGGIORNAMENTO**  
Gennaio 2024

**STATO ATTIVAZIONE**  
Iscrizioni aperte

**STATO FINANZIAMENTO**  
Il corso viene attivato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti

**ISCRIZIONI ENTRO**  
28/05/2024

I corsi sono rivolti a persone di entrambi i sessi

**POVE DEL GRAPPA** Via S. Bortolo, 10

**C. MECCANOGRAFICO:** VICF00300E

[www.marcopolo.casadicarita.org](http://www.marcopolo.casadicarita.org)

/cfpmarcopolo /casadicaritamarcopolo

[centro.marcopolo@casadicarita.org](mailto:centro.marcopolo@casadicarita.org) **800.15.62.16**

Per maggiori informazioni relative a modalità di ammissione, numero di partecipanti, ulteriori dettagli su durata e orario o specifiche sui bandi, consultare il sito