

Gusto sapiens in collaborazione con Istituto alberghiero di Castelnovo Montie
Onda della Pietra



ORGANIZZANO

GIOVEDI' 11 APRILE

(iscrizioni entro il 10 aprile)

CORSO DI CUCINA AMATORIALE SUI DOLCI DELLA TRADIZIONE GERMANICA

Ricette:

Käse-Sahne-Torte (torta con formaggio e panna)

Sachertorte

Apfelstrudel (strudel di mele)

Il tutto accompagnato da cioccolata calda con peperoncino.

Passo dopo passo seguiremo la preparazione delle ricette in programma, e ognuno dei corsisti cucinerà la Sachertorte in versione monoporzione.

Istruttore: Federica Caccamo
esperta di pasticceria germanica, cucina molecolare
e dottoressa in chimica

Sede corso: Istituto alberghiero di Castelnovo Monti.

Orario: dalle 19,45 alle 23,30

Costo: euro 37,00

Il costo del corso prevede la lezione, la degustazione di ciò che si è cucinato nella sala ristorante, il ricettario, e la collaborazione attiva con lo chef nelle varie preparazioni.

A chi sarà presente in dono il buono sconto del 10% su prodotti a marchio Smeg del valore di almeno 450,00 euro e un buono sconto del 10% su tutti i tipi di abbonamento da prezzo di listino (no ingressi singoli) per nuovi clienti (con abbonamento scaduto nell'anno precedente l'attuale)

Per info e iscrizioni entro la data indicata: "GUSTO SAPIENS"

Monica Benassi 339.3965678- monica.benassi68@gmail.com pagina facebook Gusto sapiens

Con il patrocinio:

Cantina Medici Ermete
Cantina Venturini Baldini
Azienda agricola Podere
Cipolla di Denny Bini
Onda della Pietra

