# corso base di PASTICCERIA

## 22 gennaio - 5 febbraio - 19 febbraio 2012

## 3 domeniche con la "Dolce Peonia" ore 16.30-19.00

Un corso dedicato ai principali impasti base utilizzati in pasticceria, con spiegazione delle tecniche, delle funzioni degli ingredienti e delle possibili varianti. Usando materie prime quanto più possibile reperite in zona. Il corso è tenuto da Emanuela Regi, esperta pasticcera de "La Dolce Peonia" di Pistoia.

**1° incontro:**
La Pasta frolla: frolla classica, frolla montata,
frolla da crumble e tante varianti.

**2° incontro:**
Le creme di base, le glasse e la pasta choux

**3° incontro:**
Le montate di uova: pan di spagna, biscuit ed altri impasti

**Prenotazione necessaria entro il 12 gennaio**
**massimo 12 partecipanti - costo totale dei tre incontri: 80€**

---

Tirillò colfilo

per informazioni: **tirillocolfilo@gmail.com**
Silvia 3280703926

*L'iscrizione a tutte le attività prevede il tesseramento annuale all'associazione di 5€*

Tirillò col Filo - Associazione di Promozione Sociale
Via Orbignanese 86, 51035 - Lamporecchio C.F.90044740478
**www.tirillocolfilo.wordpress.com** **Facebook** **Tirillò col Filo**