



Pane Dolce Pasquale

Merc 20 Mar ore 20 €55 prezzo include cena con vini
Immaginare la fragranza del profumo di questi lievitati appena sfornati che potete donare al giorno di Pasqua - **3 ricette:**
Fugassa Vicentina; Treccia Austriaca; Girandola di Noci
- **Porterete a casa questi 3 tipi di pane dolce.** Insieme faremo tutti gli impasti, confezionamento, lievitazioni e cotture. Saranno spiegate ulteriori variazioni delle ricette.



Piccola Pasticceria

 Scegli fra 2 date:

Merc 27 Mar ore 20 €55 prezzo include cena con vini
Sab 30 Mar ore 10 €55 prezzo include pranzo con vini
Assortimento di 13 ricette che vi faranno venire l'acquolina in bocca! tra cui: **Tartellette Caramellate al Limone; "Crisp" di Cocco e Sesamo; Meringhe alle Nocciole e Frutta; Tortino all'Arancio e Mandorle; "Sandwich" di Cioccolato Sambuca, Pasta Brièe, Baci di Dama, Ganache Speziato...**

La realizzazione dei corsi è basata su un minimo di 8 partecipanti. In caso del non raggiungimento della suddetta quota di partecipanti, gli iscritti saranno avvisati della cancellazione 24 ore prima.

Se siete un gruppo di minimo 8 persone, possiamo organizzarvi un corso privato, anche in modo teorico, potete proporre date e orari a piacere: mattina, pomeriggio, sera.

Avete sempre desiderato imparare una tecnica o specifica ricetta ... Allora, suggerite un menu. Chef Mauro creerà un corso di cucina fatto su misura per voi. Sconti per bambini sotto i 15 anni.

Durante tutti i corsi i partecipanti hanno la possibilità di fare domande e di ottenere spiegazioni in merito alle singole ricette in preparazione. Inutile sottolineare che All'Angelo genuinità e creatività vanno sottobraccio e che chi frequenta le lezioni dello chef scledense porta a casa un bagaglio di conoscenza e di sapori niente affatto trascurabili.

I corsi possono essere utilizzati per "Team Building" per le aziende con l'obiettivo di sviluppare il rapporto di squadra tra i manager o dipendenti. Un modo divertente, al di fuori dell'ufficio, per rinforzare le relazioni tra colleghi indossando un grembiule e creando specialità da veri gourmet.

I corsi, su richiesta, possono essere svolti in lingua Inglese incluso il ricettario.

Prossimamente il calendario per **Aprile**

La quota di partecipazione comprende: "Hands-On" corso di cucina pratico, ricettario individuale, pranzo / cena con abbinamento dei vini e naturalmente tutti gli utensili da cucina e gli alimenti necessari per completare con successo ogni ricetta gastronomica.

Per saperne di più: **0445 651181** Chef Mauro e Bari

WhatsApp: **348 6543273**