



### **CALENDARIO CORSO PASTICCERIA AVANZATA**

- **GIOVEDI' 4 MARZO - dalle ore 14.30 alle ore 18.30**
- **MARTEDI' 9 MARZO - dalle ore 14.30 alle ore 18.30**
- **GIOVEDI' 11 MARZO - dalle ore 14.30 alle ore 18.30**

Saranno preparate torte moderne e dessert al piatto. Per le torte moderne (dolci caratterizzati da consistenze, gusti e colori) si punterà l'attenzione sulle tecniche di preparazione. Per i dessert al piatto (cremosi, gelatine, croccanti, cialde di ogni genere, tortini, panne cotte) si punterà ai contrasti di colore e sapore. Una particolare attenzione sarà poi posta alla presentazione con decorazioni e impiattamenti veloci e ad effetto.

Le lezioni si terranno presso la sede dello IAL Emilia Romagna, in Viale Torino 67 a Riccione (RN). **IMPORTANTE: portare grembiule, copricapo e scarpe antfortunistiche.**

#### **Per info e iscrizioni:**

- **Davide Celli - cell. 349-2835580 - [d.celli@ascomrimini.it](mailto:d.celli@ascomrimini.it)**
- **Michela Bugli - cell. 334-6839511 - [commerciale@ascomrimini.it](mailto:commerciale@ascomrimini.it)**
- **Alberto Gallinetta - cell. 371-4086632 - [cattolica@ascomrimini.it](mailto:cattolica@ascomrimini.it)**

