

5 giornate per

5 RICETTE D'AUTORE



DURATA
1 H
ad evento

DALLE 15.00 ALLE 16.00



FEBBRAIO/
MARZO 2022

CLICCA SULLA DATA DI TUO INTERESSE ED ISCRIVITI!

01

14.02.2022

DALLE 15.00 ALLE 16.00

Primi d'autore!

Selezione della pasta caratteristiche e tenuta in cottura, la scelta fra pasta secca e pasta all'uovo, gli strumenti, le ricette d'autore.

02

21.02.2022

DALLE 15.00 ALLE 16.00

Vellutate e Creme contemporanee

Contaminazione di verdure e spezie, attrezzature, presentazione.

03

28.02.2022

DALLE 15.00 ALLE 16.00

Pizza Gastronomica

Selezione delle farine, come ottenere il massimo in cremosità e gusto, sperimentazione di nuovi gusti.

04

07.03.2022

DALLE 15.00 ALLE 16.00

L'apericena è servito!

Selezione e tempi per realizzare finger foods e cocktail in abbinamento, strumenti e servizio.

05

14.03.2022

DALLE 15.00 ALLE 16.00

L'eccellenza del dessert in tempo zero!

Come realizzare un eccellente dessert in pochissimo tempo di alta qualità e senza glutine, suggerimenti di presentazione.



General Fruit S.r.l. PROFESSIONAL FRUIT DRINKS - Via Torquato Tasso, 8/10
24060 Credaro (BG) ITALY - Tel +39 035 927030 - info@generalfruit.com - www.generalfruit.com

General Fruit Srl - General Fruit Srl - Naturera Polot 1882 - naturerapolot1882



OFFICIAL SPONSOR
2021/22