

CORSO DI DECORAZIONE DI BISCOTTI PASQUALI



Sabato 9 aprile
ore 15.00 - 18.00

Il corso è dedicato a chi si non si è mai avvicinato alle mondo della decorazione dei biscotti con la glassa reale e la sugarpaste

Programma

Parte teorica

Pasta frolla: ricetta e lavorazione
Il mondo della glassa: glassa reale e sugarpaste

Parte pratica

Decorazione dei biscotti
Confezionamento dei biscotti

Materiale fornito:

biscotti pronti da decorare
sugarpaste
glassa reale
colori
attrezzi e strumenti per la decorazione
materiale per il confezionamento
Al termine del corso le partecipanti porteranno via i propri biscotti decorati e confezionati
Ogni partecipante riceverà una dispensa con le ricette proposte

Per info e prenotazione: letortedifelz@gmail.com 393 2302724

Prenotazione obbligatoria

