

FROLLE



dolci e salate

**Crostate • Quiche • Biscotti • Finger
Food**

La frolla ha qualcosa di magico: trasforma ingredienti
semplici in piccoli gesti di felicità.

PRENOTA IL TUO POSTO

Un'esperienza di cucina da vivere insieme, tra profumi di burro, mani in pasta e preparazioni belle da vedere quanto buone da mangiare.

Un corso dedicato al mondo delle frolle dolci e salate, pensato per chi ama cucinare e vuole imparare basi versatili, tecniche pratiche e idee creative da rifare davvero a casa.

Durante la lezione realizzeremo quattro diverse tipologie di frolla: due dolci e due salate, imparando consistenze, tempi, piccoli trucchi e abbinamenti per ottenere preparazioni eleganti, moderne e super replicabili.

PARTENDO DA QUESTE BASI PREPAREREMO:

CROSTATE RAFFINATE E MODERNE

Con creme leggere, frutta e decorazioni semplici ma d'effetto.

BISCOTTI DA TÈ

Profumati, delicati e perfetti da personalizzare.

QUICHE SALATE

Gustose, cremose e ideali per brunch, aperitivi e cene estive.

FINGER FOOD CREATIVI

Piccole preparazioni salate perfette da condividere e portare a tavola con stile.

Durante il corso vedremo anche diverse farciture fresche e stagionali, pensate per il periodo estivo: creme leggere, abbinamenti sfiziosi e idee pratiche per stupire amici e famiglia senza complicarsi la vita.

Non sarà soltanto una lezione tecnica.

Cucineremo insieme, assaggeremo, parleremo di consistenze, errori da evitare e piccoli dettagli che fanno davvero la differenza.

Una serata fatta di profumi di forno, tavoli pieni e ricette che sanno subito di casa.

Info Partecipazione

NUMERO MASSIMO: 12 PARTECIPANTI

Un gruppo ristretto per lavorare ogni impasto passo dopo passo, seguire davvero tutte le preparazioni e ricevere consigli pratici durante tutta la lezione.

PREZZO: €70 A PERSONA

Tutto incluso: ingredienti, materiali, lezione pratica, degustazione finale e dispense con ricette e tecniche viste durante il corso.

DURANTE IL CORSO PREPAREREMO:

- Crostate Moderne e Stagionali con creme leggere, frutta fresca e decorazioni semplici ma d'effetto
- Biscotti al Burro friabili, profumati e perfetti da personalizzare
- Quiche Salate cremose, dorate e ideali per brunch, aperitivi e cene estive
- Finger Food di Frolla Salata piccole preparazioni creative perfette da condividere

COSA È INCLUSO:

- lezione pratica guidata da Carla
- ingredienti freschi e strumenti di lavoro
- preparazioni complete passo dopo passo
- degustazione finale dei piatti preparati insieme
- bevande incluse durante l'esperienza
- piccola dispensa con ricette e consigli
- grembiuli e materiali

DURATA:

Circa 3 ore tra impasti, cotture, farciture, spiegazioni tecniche e degustazione conviviale finale.