



## **AVVENTURE IN CUCINA: DOLCI DAL MONDO – Corso di cucina (7 incontri – 10 posti disponibili)**

*Li abbiamo assaggiati durante i nostri viaggi, li abbiamo apprezzati e li abbiamo amati, ma.. come si fanno? Tutti i segreti partendo dalle basi, per poter preparare in casa i dolci che ci riporteranno immediatamente con i loro profumi e sapori in un altro tempo e in un altro luogo.*

### **PASTA CHOUX:**

- Churros – Spagna
- Profitterol – Francia

### **PASTA FROLLA 1**

- Crumble – Inghilterra
- Ravioli ripieni – Italia
- Tarte Normande – Francia

### **IMPASTI BASE 1**

- Pastel tres leches – Messico
- Pancakes – America

### **MERINGHE (Svizzera/Francese/Italiana)**

- Japanese Soft Cotton cheese cake – Giappone
- Mousse – Francia

### **ALTRI IMPASTI**

- Clafoutis – Francia
- Strudel – Austria
- Quindim - Brasile

### **PASTA FROLLA 2**

- Alfajoles – Argentina
- Apple Pie – America
- Crostate - Italia

### **IMPASTI BASE 2**

- Rotolo – Italia
- Red Velvet – America

E per bilanciare tanta dolcezza affiancheremo alla nostra degustazione anche una spaghetтата saporita!

**Inizio corso - Lunedì 21 gennaio 2019 - Orario – 19.00 – 21.30 (circa)**

**Luogo - Angolo dell'Avventura di Roma, Lungotevere testaccio 10.**

**Costo - 185€**

**Contatti – Monica D'Agnanno – Personal Chef**

**[Teresa batista 66@virgilio.it](mailto:Teresa_batista_66@virgilio.it) - Tel. 3316023882**