



Presenta il master

Macarons

(dolcetti francesi)

Tutto riproponibile nella cucina di casa di ciascuno di noi!!!

Il corso avrà la durata di ore 4 suddiviso in 1 lezione da 4 ore.

Il giorno è **da individuare**

Orario:dalle 15.00 alle 19.00

La sede del corso è: [IGLESIAS.](#)

Ai corsisti che seguiranno il corso verrà rilasciato:

- l'attestato di frequenza
- tessera socio

IL PROGRAMMA

Lezione n°1 dalle 15:00 alle 19:00	Ricetta base per la preparazione dell'impasto; le fasi fondamentali per creare un'ottima meringa, i segreti e i trucchi per una sicura riuscita dei <i>macarons</i> ; cottura; tre tipi di farcitura: <i>ganache</i> al cioccolato bianco, <i>ganache</i> ai lamponi o fragole, <i>ganache</i> al caffè; colorazioni, decorazioni e packaging per confezioni regalo.
--	--

I COSTI: Il costo del corso di *Macarons* è di **99,00 €**, va prenotato con acconto all'atto dell'iscrizione pari a 30,00 € e poi saldare alla prima lezione i restanti 69,00 €

Per la buona riuscita del corso la partecipazione degli iscritti sarà limitata a MIN.10 - MAX 12

NB: I GIORNI POTREBBERO VARIARE