

Le lezioni

Pastafrolla, dolci e bigné: ecco come si diventa veri pasticceri

Dolci, che passione! Arriva il corso «Abc della pasticceria». Due incontri riservati ai principianti che vogliono apprendere le nozioni base della pasticceria: metodi di lavorazione e ricette per imparare a preparare ottimi dolci anche a casa e sorprendere i propri ospiti. È corsa alle iscrizioni per l'appuntamento goloso in programma il 27 aprile e il 4 maggio nelle aule attrezzate delle scuole del Gambero Rosso alla Città del Gusto. Un'occasione per conoscere nuovi appassionati dell'arte della pasticceria e dove i partecipanti - in due per ogni postazione - realizzeranno sotto l'attenta guida degli chef le particolari ricette oggetto della lezione con ingredienti accostati di volta in volta in maniera diversa. Impasti base come pasta frolla, pan di spagna, pasta brioche ma anche numerose creme per farcire i dolci, bigné e glasse oppure le basi per semifreddi e mousse.

La due giorni all'insegna dei dolci è pensata per chi intende imparare nuove tecniche e rubare qualche segreto del mestiere agli esperti della struttura in via Coroglio, dove si svolgono corsi a tutti i livelli, per gli appassionati di cucina di ogni età ed esperienza: dall'approccio base alle lezioni professionali, riservati agli esperti. Info: www.gamberorosso.it - napoli@cittadelgusto.it.

