



CORSO BASE DI PASTICCERIA NATURALE: "GOLOSITÀ E SALUTE!" (I° Parte)

a cura di

Rossana Madaschi Dietista e Docente di Scienza dell'Alimentazione
www.nutrirsidisalute.it

Venerdì 8 aprile 2016

dalle ore 20.00 alle ore 22.30

c/o Nutrirsi di salute Via Monte Tesoro, 12 Bergamo



Impasto base: Torte lievitate (senza burro, latte e uova)



Impasto base: Pasta frolla (senza burro e senza uova)



Crema pasticciera (senza latte e senza uova)



Latte di mandorle (fatto in casa)



Margarina vegetale autoprodotta (senza grassi e oli)



Crostata ai mirtilli (senza burro e uova)



Pasticcini golosi alla frutta (senza burro e senza uova)



Crema spalmabile al cacao (tipo Nutella)



Mini Muffin al profumo di mele (senza burro e senza uova)



Torta "Cuore di cioccolato fondente" (senza uova)

**PER LA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE SARANNO UTILIZZATI
INGREDIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**

La quota di partecipazione di € 35,00 è comprensiva della degustazione di tutte le preparazioni della lezione di cucina naturale. A tutti i partecipanti verrà inoltre consegnato il ricettario completo e si svilupperanno tematiche di educazione alimentare.

Per le iscrizioni:

Nutrirsi di salute

cellulare: 348.811.91.31

e-mail: info@nutrirsidisalute.it



"TUTTO IL PIACERE DI UNA GOLOSA E SANA PASTICCERIA!"