

Dal cheesecake ai brownies, è dolce il corso Tigros

Pubblicato: Lunedì 11 Aprile 2016



Brownies e cheesecake, ma anche la tradizionale torta chantilly e la Pastiera napoletana: [i corsi Tigros di Busto Arsizio](#) sono iniziati con dei grandi classici spiegati da una delle pasticcerie storiche di Gallarate: quella di **Giovanni Bianchi**, che ha spiegato personalmente, insieme al suo braccio destro Flavio, **“Le torte e i dolci di pasticceria”**.

Consigli per celiaci e intolleranti, dritte su come far venire la crema senza grumi o il cheesecake più allettante: non è mancato niente nell’usuale “Happening” di Giovanni e dei suoi due collaboratori, Flavio e Sabrina.

Bianchi era alla sua terza esperienza con i corsi Tigros, ma alla prima nella bella nuova sede del Buongusto di Viale Pirandello, 9 a Busto Arsizio. [Il nostro liveblog](#) ne racconta i passaggi: ma chi ha assistito, o anche solo bevuto un caffè, ha potuto vederlo anche su maxischermo, una delle novità possibili nella nuova sede.

Le ricette complete le potrete ricevere [iscrivendovi alla newsletter di Tigros](#). I passaggi, però, li potete già guardare nel nostro live: se non visionate bene i contenuti qui sotto, o state guardando l’articolo da mobile, [cliccate qui](#).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

