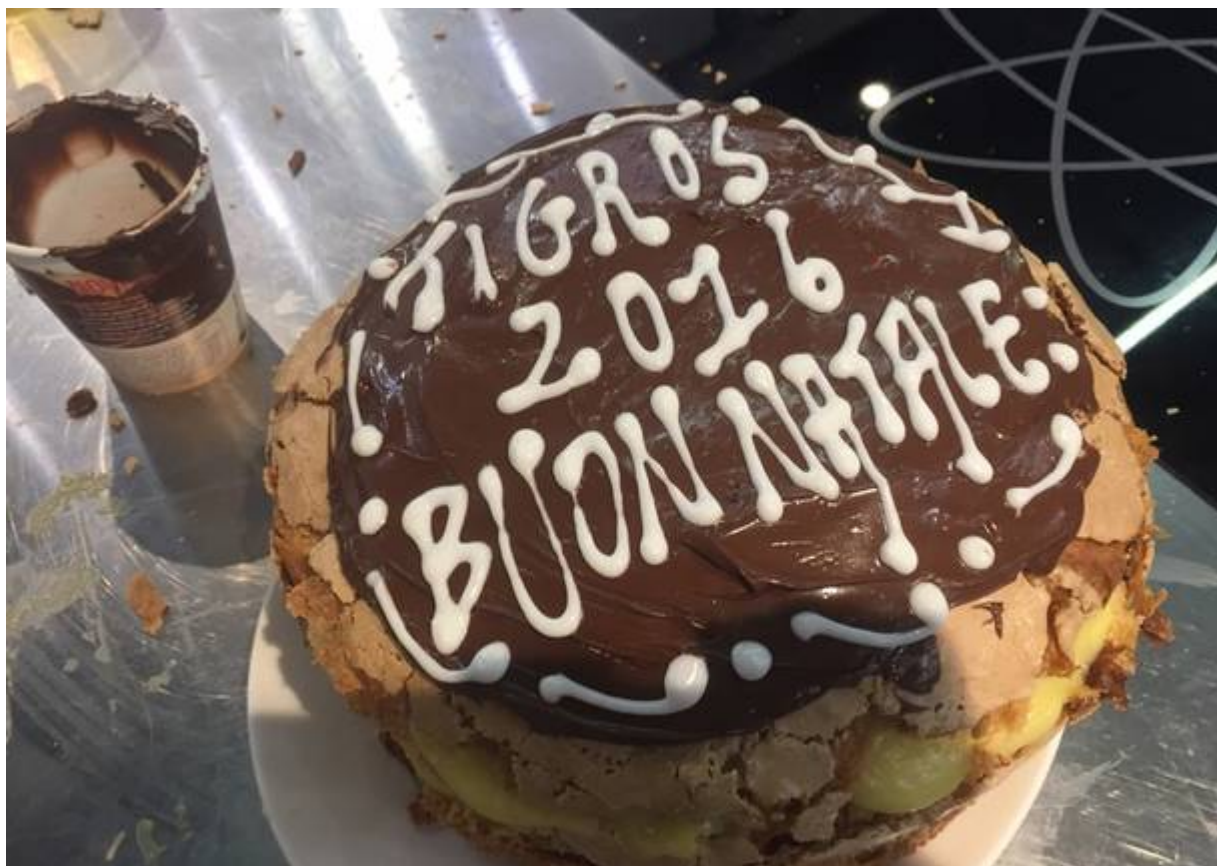


Il Natale, quando arriva, è goloso

Pubblicato: Martedì 13 Dicembre 2016



Un tripudio di **creme, farciture, ghiacce**. Ma anche **biscotti realizzati con il pandoro avanzato**, e suggerimenti per usare gli albumi inutilizzati. E, infine, tanti assaggi golosi, di novità o sapori tradizionali.

E' stato così l'ultimo, natalizio corso Tigros della stagione, che si è consumato al **Buongusto di Buguggiate** davanti a decine di corsisti attenti.

Seguivano tutti con attenzione il mastro pasticcere del nuovo, grande laboratorio delle pasticcerie Zamberletti, che da agosto ha "preso casa" a **Cassano Magnago**: il giovane **Davide Caggiano**.



Coadiuvato dalla collaboratrice **Giulia** e dalla souschef per un giorno **Cristina**, arrivata da Cislago con la figlia che studia pasticceria, il mastro pasticcere ha svelato i segreti di alcune tra le farciture più classiche – la crema pasticciera e la chantilly – e ha insegnato a preparare dei biscotti morbidi che si possono realizzare con il pan di Spagna, ma anche e soprattutto con fette di pandoro o panettone avanzate.

Un bel modo per avvicinarsi golosamente al Natale, e salutare la stagione invernale dei corsi Tigros.

Per avere tutte le informazioni sulle dosi delle ricette, come sempre di consigliamo di iscriverci alla **newsletter Tigros**. Molti dei segreti, e degli ingredienti, li trovate però già sul **nostro consueto Liveblog**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it