

Corso di Pasticceria Vegana per Professionisti

Pubblicato: Giovedì 8 Ottobre 2015



Corso incentrato sulle basi della pasticceria vegana dedicato ai professionisti del settore che vogliono ampliare la gamma dei prodotti da offrire alla loro clientela.

Vedremo come realizzare diverse preparazioni di base, per esempio:

- burro vegetale a base di burro di cacao
- pasta frolla
- impasti morbidi (simil Pan di Spagna) con varianti senza glutine
- Creme varie
- Mousse e gelatine

Non verranno utilizzati prodotti come margarina, o altro genere di grassi idrogenati, coloranti, o prodotti di sintesi. Tutte le ricette verranno realizzate con prodotti naturali.

Per informazioni ed iscrizioni: info@golosamenteintollerante.net – Tel 349 5704419

