



PASTICCERIA MODERNA

La competenza che semplifica la vita.

LUNEDÌ 27/04
14.00 - 18.00

Un corso Tenuto dal pastry chef, autore e docente di pasticceria Loris Oss Emer.

RICETTE PROPOSTE:

CILINDRO ROCHES con cuore ai frutti di bosco

ÉCLAIR con ganache al cioccolato e fragole

MIGNON CHOUX con crema al mascarpone e ciliegia

PRENOTA IL TUO POSTO IN SALA!

