



Corso serale di tecniche di pasticceria

27/11/2017

La pasticceria si basa sulla lavorazione di poche materie prime fondamentali ma, a differenza della cucina, per ottenere prodotti di qualità non è possibile improvvisare ed è quindi indispensabile conoscere bene le caratteristiche delle materie prime, le tecniche di impasto, le tecniche di lavorazione e i procedimenti di lievitazione e di cottura.

Se vuoi scoprire tutti i segreti della pasticceria iscriviti al corso di [TECNICHE DI PASTICCERIA](#), della durata di **50 ore**, organizzato dal [CSF EnAIP di Settimo](#), in partenza a breve.

Il corso è **serale** e rivolto a **persone occupate**. Rilascia un **Attestato di Frequenza con profitto**.

Per iscriverti on line: [TECNICHE DI PASTICCERIA](#)

Per informazioni e iscrizioni:

CSF EnAIP Settimo

Via Cavour n. 10

10036 Settimo T.se (TO)

Tel. 011.8003894

csf-settimo@enaip.piemonte.it