

Cucina e Pasticceria Vegetale

NOVITÀ 2025

SERALE | 16 ORE

Prezzo: 240,00€

Destinatari: Aperto a tutti

Luogo: Via Piave, 125 Modena



A chi è rivolto

Il **Corso Serale di Cucina Plant-Based** è pensato per chiunque desideri esplorare il mondo della cucina vegetale in modo creativo, sano e divertente. Che tu sia un principiante assoluto o un appassionato di cucina che desidera approfondire la preparazione di piatti plant-based, questo corso è perfetto per te. È ideale anche per chi cerca di adottare uno stile di vita più sano, con l'obiettivo di cucinare piatti gustosi e nutrienti, utilizzando ingredienti freschi, stagionali e locali. Non è necessario essere esperti di cucina: la **Chef Donata Carlucci** ti guiderà passo dopo passo, rendendo ogni ricetta accessibile e stimolante.

Contatti

*39 059 736 4350 e *39 351 624 2075 (anche **Whatsapp**).
info@modenacongusto.it



Obiettivo del corso

L'obiettivo del **Corso di Cucina Plant-Based** è fornire agli studenti le competenze pratiche e teoriche per creare piatti gustosi e bilanciati, utilizzando ingredienti esclusivamente vegetali. Ogni lezione è studiata per insegnarti non solo le ricette, ma anche le tecniche e i trucchi del mestiere, permettendoti di acquisire una solida base nella preparazione di piatti plant-based. Durante il corso, imparerai a cucinare con ingredienti freschi, di stagione e a combinare materie prime vegetali in modo da ottenere piatti completi, ricchi di sapore e nutrienti. Al termine del corso, avrai la sicurezza di saper preparare piatti facili, veloci e sorprendenti, che soddisfano ogni esigenza alimentare, sia a casa che al lavoro. Dall'arte del risotto alla preparazione di brunch irresistibili, scoprirai come rendere ogni piatto un'esperienza gustosa, sana e appagante.

La pasticceria vegetale

Uno degli aspetti più interessanti della cucina plant-based è la possibilità di realizzare dolci deliziosi senza l'uso di ingredienti di origine animale. Nel modulo dedicato alla pasticceria vegetale, imparerai a creare dessert raffinati, sani e gustosi utilizzando ingredienti naturali come farine integrali, frutta fresca e secca, dolcificanti alternativi e sostituti vegetali di uova e latticini. Scoprirai come preparare torte soffici, biscotti croccanti, creme golose e dolci al cucchiaio, senza rinunciare al gusto e alla consistenza tipici della pasticceria tradizionale. Saranno affrontate tecniche di base e avanzate per permetterti di sperimentare e creare dolci perfetti per ogni occasione, dal quotidiano alle festività speciali.

