

CORSO DI PASTICCERIA SERALE

60 ORE - SERALE

Prezzo: 900,00€

Destinatari: Aperto a tutti

Luogo: Via Piave, 125 Modena



Un laboratorio intensivo dedicato alla **pasticceria professionale** di base, per imparare tecniche di frolle, pan di Spagna, creme, cioccolato, macaron e lievitati in un contesto pratico di laboratorio. Un'occasione per trasformare la tua passione per i dolci in competenza concreta e creativa.

Il corso è tenuto da professionisti della pasticceria, tra cui: **Chloe Facchini, Chiara Bracali, Marco Cervi, Francesco Esposito**, tutti esperti in tecniche dolciarie tradizionali e moderne.

SCOPRI DI PIÙ ➔ modenacongusto.it

Modena con Gusto vi aspetta presso **Iscom Formazione** in Via Piave 125 a Modena . Siamo aperti dal lunedì a venerdì dalle ore 09.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00

📞 +39 059 736 4350

📱 +39 351 624 2075

✉️ info@modenacongusto.it

📷 **Modena con Gusto**

