

CORSO
"BUONO E NATURALE
SENZA GLUTINE"
con
FRANCESCO FAVORITO

mercoledì 17 maggio 2017
ore 14.30



Attenti alla crescente richiesta di GLUTEN FREE proponiamo un corso di 4 ore per accostarsi a questo mondo.

Il maestro Francesco Favorito presenterà: ciabatta croccante ricca di fibre gluten free e lactos free, il lievito naturale gluten free, la pasta fresca, il cornetto gluten free e i prodotti da prima colazione. Illustrerà tecniche innovative per preparare gli impasti ed efficaci accorgimenti per semplificare la lavorazione.

Chi è Francesco Favorito:

Con la pasticceria nel sangue, figlio d'arte, Francesco Favorito è una figura di spicco della pasticceria e dell'arte bianca italiana.

Grazie alla sua esperienza ed incredibile passione per il mondo dei lievitati nel 1998 diventa consulente di una rinomata multinazionale del settore pasticceria e panificazione e contemporaneamente apre una pasticceria.

Partecipa a numerose trasmissioni televisive e si dedica alla redazione di libri di ricette spaziando tra la tradizione e le intolleranze alimentari, specializzandosi infine nel Gluten Free.



Presso: PATI SERVICE

VIA FIRENZE 26/36

Z.I. est - VILLAVERLA (VI)

Per confermare: tel. 0445-350320

info@patiservice.it o al proprio agente

PATI SERVICE

Mercoledì 17 maggio 2017 dalle 14.30 alle 18.30

COSTO DEL CORSO: € 20,00 + iva a persona