

organizza un

**CORSO ON-LINE INTERATTIVO DI  
PASTICCERIA sul tema**



**BISCOTTI DI NATALE**



con



MANUEL MARZARI  
maestro di dolcezze

*Chef Pasticcere professionista e artista, ha lavorato in hotel di lusso e pasticcerie di alto livello nonché consulente e docente. Specializzato, oltre che nella pasticceria tradizionale, nella lavorazione di materie prime alternative, pensando alle esigenze di intolleranti ed allergici sviluppando dolci senza glutine, senza latticini, senza uova e senza zucchero.*

[www.manuelmarzari.com](http://www.manuelmarzari.com)

**Il corso si svolgerà in Google Meet il giorno 10  
dicembre dalle ore 18.30 alle ore 21.30**

(sarà attivato con un minimo di 8 partecipanti)

**Sarà fornito un ricettario in tempo per poterti organizzare con gli ingredienti.**

Dalla tua cucina potrai seguire le preparazioni in contemporanea e avrai la possibilità di chiedere i tuoi dubbi in diretta.



	<b>COSTO</b>
<b>SOCI ASTeL</b>	<b>€ 20,00 (contributo Astel € 20)</b>
<b>NON SOCI</b>	<b>€ 40,00</b>

**ISCRIZIONI: ENTRO domenica 6 dicembre con mail a [info@astelapss.it](mailto:info@astelapss.it)**