# I Biscotti di Natale

## Corso di Pasticceria con lo Chef Manuel Marzari

**ISCRIZIONI aperte solo ai soci fino al 11.12.2017**
**Dal 12.12.2017 al 15.12.2017 saranno accolte, se saranno rimasti posti liberi, anche le iscrizioni dei non soci**

**Solo con mail a info@astelapss.it**

**Avendo cura di indicare: nome e cognome e numero di cellulare e la serata scelta.**

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE:**
**(*da versare all'iscrizione e non rimborsabile in caso di mancata partecipazione*)**
**€ 35,00 per i soci € 60,00 per i non soci**

**Astel propone ai propri soci di partecipare al corso che durerà 4 ore e si terrà in singola serata su due possibili turni:**

## Lunedì 18/12 oppure 19/12 dalle ore 19 da "Tonini Grandi impianti" Largo Nazario Sauro 8, Trento.

**Questo corso è volto ad offrire ricette classiche e innovative per addolcire e stuzzicare con leggerezza i palati di appassionati golosi oltre che di curiosi e appassionati.**
**A tutti i partecipanti verrà fornita una dispensa, con tutte le ricette del corso e i vari passaggi per poter poi ripetere facilmente a casa le preparazioni, oltre ad offrire un buffet iniziale per assaggiare e degustare i biscotti mentre si prepara ogni singola lavorazione, in più la possibilità di portare a casa tutto quello che rimane. Si useranno solo materie prime di altissima qualità.**
**Il corso sara' articolato in una prima parte dimostrativa, ed una dedicata alla partecipazione attiva dei corsisti, che potranno assemblare e decorare a loro piacimento. Si preparerà il gustoso Panforte al cioccolato, pistacchio macadamia, i morbidi Ricciarelli all'arancio e mandorla, gli innovativi Gallicchiesi alle noci (vegani) ed infine i profumati Lebkuchen glassati.**

**Sicuramente una serata alternativa e divertente.**