



La **pasticceria salata** è stato fino ad ora il segmento forse meno conosciuto ed esplorato del settore, ed è per questo che la Monregaltour propone un corso che si può definire di pasticceria salata “moderna”, con ricette originali, nuove e curiose per creare snack per aperitivi o buffet, idee stuzzicanti per ogni occasione.

### **ARGOMENTI DEL CORSO**

- crostini,
- tartine,
- tramezzini,
- bruschette,
- torte salate,
- mini quiche,
- mini croissant,
- fagottini

Il corso è strutturato in 4 serate da 2,5 ore ciascuna, ed è rivolto a tutti coloro che vogliono conoscere ed imparare le tecniche della pasticceria salata.

Il corso si svolgerà in orario serale, dalle 20.00 alle 22.30. Tutte le prelibatezze preparate saranno distribuite ai partecipanti che potranno assaporare e portare a casa le preparazioni realizzate, suscitando ammirazione e stupore anche da parte dei familiari più esigenti.

### **DATI DEL CORSO**

Posti disponibili: 15

Durata: 10 ore

Frequenza: settimanale in orario serale

Costo a carico dell'utente: € 90,00

Test ingresso: No

Scolarità richiesta: nessuna

Certificazione finale: Frequenza

*Associazione Monregaltour, Via Vico 2, Mondovì*

**Tel. 0174.47428 Fax 0174.481481**

**Web [www.monregaltour.it](http://www.monregaltour.it) E-mail [info@monregaltour.it](mailto:info@monregaltour.it)**

### CALENDARIO CORSO 10 ORE

Inizio	Ora	Totale ore
Giovedì 21 ottobre	20,00/22,30	2,5
Giovedì 28 ottobre	20,00/22,30	2,5
Giovedì 04 novembre	20,00/22,30	2,5
Giovedì 11 novembre	20,00/22,30	2,5
<b>Totale ore</b>		<b>10</b>

#### NOTE

*Il giorno del corso e l'orario potranno variare in funzione di particolari richieste. Il corso si svolgerà presso La pasticceria Zucco di Mondovì.*