



**Due lezioni – lunedì 21 e 28 febbraio 2011
dalle 20.00 alle 23.00 ca.**

Il secondo appuntamento formativo dell' ” **Isola che c'è**” per il 2011 prevede un corso tematico dedicato ai *dessert* per imparare a realizzare dolci speciali.

PROGRAMMA

prima lezione – lunedì 21 febbraio ore 20.00

RICETTE PROPOSTE:

- sbrisolosa con spuma di grappa alle fragole
- millefoglie alle pere caramellate e spezie
- cheesecake nel bicchiere
- ...e per cena pizza al taglio

seconda lezione – lunedì 28 febbraio ore 20.00

RICETTE PROPOSTE:

- semifreddo al Monte veronese, cialda croccante all'olio extravergine d'oliva aromatizzata al tartufo bianco
- bavarese al cioccolato bianco con loulis di lampone
- tortino al cioccolato fondente con cuore morbido
- ...e per cena focacce ai vari gusti

Docente: chef **Davide Fiorio** – Esperto insegnante, chef componente della Federazione Italiana Cuochi.

Luogo: laboratorio didattico dell' **CSF Stimmatini**
Via Cavalcaselle 20 – Verona (b.go Trento)

Massimo numero di partecipanti: **15**

Il corso sarà attivato al raggiungimento del numero sopra citato.

Scadenza iscrizioni: **15 febbraio 2011**

Disponibilità al 10/02/2011: **ULTIMO POSTO!!!!**.

I vini proposti sono forniti aell'Enoteca **Ristorante "AL CALMIERE"**

Per maggiori informazioni e prenotazioni chiamare il Circolo Arci **"L'isola che c'è"**
allo **045 8033589** (*martedì e giovedì dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 18.00*)
oppure inviare una e-mail a:

m.pellegrinotti@arci.it

Scarica il pieghevole di [tutti i nostri corsi 2011](#)

Le iniziative sono rivolte ai soci Arci o a coloro che desiderano associarsi