



Calendario Masterclass

Corsi di **Cucina e Pasticceria** per professionisti



La frollatura della carne di Edoardo Tilli

Periodo: 27 Gennaio 2026

Durata: 8 ore

Prezzo: € 390+IVA



Panificazione moderna con lievito madre di Marco Lattanzi

Periodo: 10/11 Febbraio 2026

Durata: 16 ore

Prezzo: € 580+IVA



Bilanciamento Contemporaneo in gelateria di Arnaldo Conforto

Periodo: 3/4/5/6 Marzo 2026

Durata: 32 ore

Prezzo: € 980+IVA



Fermentazioni di Mirko Gatti

Periodo: 30/31 Marzo 2026

Durata: 16 ore

Prezzo: € 590+IVA



Danilo Angè Il Sifone

Periodo: 14 Aprile 2026

Durata: 8 ore

Prezzo: € 390+IVA



La Pasticceria di Damiano Carrara Torte e Monoporzioni contemporanee

Periodo: 16/17 Aprile 2026

Durata: 16 ore

Prezzo: € 680+IVA



GARUHARU – La Precisione in Pasticceria con Eunyoung Yun

Periodo: 5/6/7 Maggio 2026

Durata: 24 ore

Prezzo: € 1100+IVA



I Grandi Lievitati con Maurizio Bonanomi

Periodo: 14/15 Settembre 2026

Durata: 16 ore

Prezzo: € 620+IVA



I piatti di carne di Valeria Piccini

Periodo: 20 Ottobre 2026

Durata: 8 ore

Prezzo: € 390+IVA



La cucina vegetariana di Fabrizio Marino

Periodo: 30 Novembre 2026

Durata: 8 ore

Prezzo: € 390+IVA

Il calendario è in continuo aggiornamento, verifica sempre le ultime date.



Via Milano, 24 - 56038 Ponsacco (PI)

Tel: +(39) 0587 355629

info@scuolatessieri.it

www.scuolatessieri.it

Scuola Tessieri arricchisce costantemente l'offerta formativa.

SEGUICI SU:

