



PASTA WORKSHOP

20. Februar 2025

von 17 bis 22 Uhr

KURSPROGRAMM

1. Mehle: Eigenschaften und Vergleiche
2. Die Grundlagen für die Herstellung frischer Teigwaren
3. Verwendung von Ei in Nudeln
4. Handformen von klassischen Formaten
5. Spezielle Nudeln mit alternativen Mehlen
6. Gefüllte Teigwaren: manuelles Formen derselben
7. Theoretische Vorbereitung von Füllungen

*...und danach werden wir gemeinsam essen,
was wir geschaffen haben!*

MATERIA
cucina essenziale