

## CORSO ONLINE SU BISCOTTERIA DA TÈ E NATALIZIA

Venerdì 16 ottobre 2020, dalle 16 alle 18

(Minimo 12, massimo 20 partecipanti)



Il CRU è lieto di proporre un corso online di n. 2 ore su biscotteria da tè e natalizia (biscotti di frolla montata al cioccolato, biscotti Linzer, Spitzbuben/biscotti tirolesi e Vanillekipferln/cornetti alla vaniglia). Guiderà nella preparazione delle ricette **Alessandra Uriselli**, foodblogger per passione e amore, che adora inventare ricette dolci e salate, come si può leggere nel suo blog di cucina <http://www.dolcementeinventando.com/>, attivo dal 2012.



Alessandra adora la cucina sin da quand'era bambina. È una persona eclettica, creativa e amante della vita. Scrive ricette per famosi brand alimentari italiani e riviste di cucina. Continua a tenersi aggiornata, frequentando corsi soprattutto nel campo della cucina per intolleranti. Ha contribuito al libro *Torte Salate* di Alessandra Gennaro, edito da Feltrinelli e al libro *Cucina Differente* di Lorenza Dadduzio e Flavia Giordano, edito da Gribaudo. È stata ospite del programma *2 Chiacchiere in Cucina* su 7 gold.

I partecipanti dovranno preparare per il giorno del corso il seguente materiale:

- 1 mattarello;
- 1 rotolo di carta forno;
- pellicola trasparente;
- stampo per Spitzbuben (biscotti rotondi con bordo festonato) + stampo centrale a cuore o stella di 1-2 cm di diametro;
- una cannuccia;
- 1 sac-à-poche monouso in plastica;
- Spatola piatta in silicone o plastica;
- Bocchetta a stella in acciaio;
- 1 Ciotolina per il cioccolato;
- 1 Ciotolina per lo zucchero vanigliato;
- 1 Gratella;
- 1 colino o spargizucchero;
- Teglie da forno;
- Alcuni cucchiaini da tè;
- Coltello spelucchino per incidere la bacca di vaniglia

**NB:** si consiglia l'uso di burro austriaco o bavarese, che è fondamentale per l'ottima riuscita dei biscotti!

Il corso si terrà sulla piattaforma Cisco Webex Meeting e il link verrà fornito agli iscritti il giorno dell'evento (sarà necessario scaricare l'app. Cisco Webex Meeting senza obbligo di registrazione).

## **QUOTA DI PARTECIPAZIONE**

<b>Tipologia socio</b>	<b>Massimo 20 partecipanti</b>
soci effettivi CRU (dipendenti)	€ 5,00
soci aggregati CRU (familiari)	€ 6,00
soci frequentatori CRU	€ 8,00

**Per maggiori informazioni contattare: [laura.paternoster@unitn.it](mailto:laura.paternoster@unitn.it)**

**ISCRIZIONI VIA EMAIL A [CRU@UNITN.IT](mailto:CRU@UNITN.IT) ENTRO SABATO 10 OTTOBRE 2020**

### **Modalità d'iscrizione**

Per l'iscrizione inviare una-mail a [cru@unitn.it](mailto:cru@unitn.it) specificando nome e cognome. L'iscrizione è personale.

### **Tempistica dell'iscrizione**

Sarà data precedenza alle iscrizioni dei soci effettivi dipendenti per i primi 3 giorni dalla ricezione della email del CRU con la proposta dell'iniziativa.

Le eventuali richieste di partecipazione pervenute da non soci oppure ex soci che non sono in regola con l'iscrizione per l'anno in corso verranno prese in considerazione alla scadenza dei termini in caso di disponibilità di posti e previa iscrizione a CRU.

### **Modalità di pagamento**

Coloro che riceveranno conferma da parte di CRU dovranno effettuare il pagamento entro la scadenza indicata nella relativa e-mail di conferma, con le modalità ivi indicate.