

Prepara e decora i tuoi macaron come un vero pasticcere a Roma

Roma · Lazio

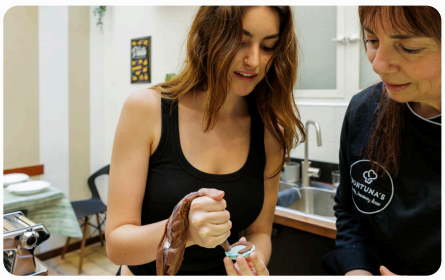
- Durata: 2 h
- Fino a 8 persone per prenotazione
- Cucina e sapori
- Cancellazione gratuita fino a 48 ore prima

Colorati, delicati e incredibilmente scenografici, i macarons sono uno dei simboli più iconici della pasticceria francese. Questa esperienza ti accompagna nella preparazione di questi piccoli dolci raffinati attraverso una masterclass pratica dove tecnica, estetica e creatività si incontrano in un'atmosfera accogliente e conviviale.

Guidato passo dopo passo, lavorerai sulla preparazione dell'impasto imparando consistenze, tempi e dettagli fondamentali per ottenere macarons equilibrati e perfettamente strutturati. Durante il workshop farcirai e decorerai i tuoi dolci sperimentando colori, texture e abbinamenti, per poi degustarli appena preparati insieme al gruppo.

Un'esperienza dolce e creativa pensata per chi desidera avvicinarsi alla pasticceria francese in modo pratico, elegante e accessibile anche alle prime esperienze.







Cosa rende speciale questa esperienza

- Masterclass dedicata ai macarons francesi fatti a mano
- Preparazione pratica dell'impasto, farcitura e decorazione
- Introduzione alle basi della pâtisserie francese contemporanea
- Atmosfera raccolta e conviviale in piccolo gruppo
- Un'esperienza accessibile anche a principianti
- Degustazione finale dei macarons preparati durante il workshop