

Ai soci del DLF Bologna subito uno SCONTO DEL 10% sulla quota di iscrizione!

<p>Sabato 3 marzo 2012 - ore 10 / 13 Vintage Cookies - Biscotti preziosi</p>  <p>Docente: Imma Bonavoglia Durata 3 ore Quota € 63,00</p>	<p>Mercoledì 7 marzo 2012 - ore 15 / 19 Corso base di Cake Design</p>  <p>Docente: Ezio Redolfi Durata 4 ore Quota € 79,00</p>
<p>Sabato 10 marzo 2012 - ore 10 / 13 Uova di Pasqua decorate</p>  <p>Docente: Francesca Manciatì Durata 3 ore Quota € 65,00</p>	<p>Sabato 10 marzo 2012 - ore 14 / 18 Spring Cake - Decoriamo la torta di primavera</p>  <p>Docente: Francesca Manciatì Durata 4 ore Quota € 79,00</p>
<p>Martedì 13 marzo 2012 - ore 15 / 18 Cupcakes - Love is Sweet</p>  <p>Docente: Ezio Redolfi Durata 3 ore Quota € 63,00</p>	<p>Giovedì 15 marzo 2012 - ore 14:30 / 18:30 Home Sweet Home Decoriamo la tavola in perfetto stile <i>country-chic</i></p>  <p>Docente: Catia Cavani Durata 4 ore Quota € 79,00</p>
<p>Martedì 20 marzo 2012 - ore 14:30 / 18:30 Corso base di Cake Design</p>  <p>Docente: Giovanna Geremicca Durata 4 ore Quota € 79,00</p>	<p>Sabato 24 marzo 2012 - ore 9:30 / 18:30 The Art of Royal Icing Impariamo a decorare con la Ghiaccia Reale</p>  <p>Docente: Claudia Prati Durata 8 ore Quota € 130,00</p>
 <p>Mercoledì 28 marzo 2012 - ore 16:30 / 19:30 Tutti Cuochi Insieme all'autrice del Libro, impariamo "come prepararsi all'insana idea di diventare un vero cuoco".</p> <p>Docente Giovanna Geremicca Durata 3 ore Quota € 65,00</p>	

I corsi si tengono a Bologna, in via Pasubio 66, presso FOMAL