

IN COLLABORAZIONE CON



**SISTEMI DI ABBATTIMENTO RAPIDO
SISTEMI DI CONSERVAZIONI**

Presenta il calendario corsi autunno inverno

LA PASTICCERIA DEL GELATIERE

MERCOLEDI' 1 OTTOBRE DALLE 10 ALLE 14

LUNEDI' 3 NOVEMBRE DALLE 10 ALLE 14

PROGRAMMA CORSO

- ✓ Bilanciatura delle ricette
- ✓ Preparazione delle basi di lavorazione
- ✓ Applicazione delle tecniche di
- ✓ abbattimento rapido e conservazione
- ✓ del prodotto
- ✓ Montaggio e finitura
- ✓ Decorazione e presentazione finale

MAESTRO PASTICCERE

Daide Malizia

Campione del Mondo

Zucchero Artistico – Rimini 2013

Corso gratuito:

*presso S.C. IMPIANTI SRL – Via dell'Aquila Reale 49-49a -00169 Roma
per prenotazioni scrivere a eventi@scimpianti.com o telefonare 06264916*