

ORARIO CORSI

9.30 - 12.30

13.30 - 16.30

17.30-19.30

Sonia Balacchi

Creare Uova di cioccolato - Collezione Pasqua 2013

Sala B3 - Livello corso Base

Cristian Mometti

La Vasocottura: Morbido al cioccolato, lamponi & lamponi

Sala B2 - Livello corso Avanzato

SOLD OUT

Letizia Grella

Cake design: Torta decorata a tema primaverile

Sala D - Livello corso Base

Giuseppe Piffaretti

Trilogia di torte

Sala C2+C3 - Livello corso Base

SOLD OUT

Gianluca Fusto

Creatività e carta dei dessert: creare dessert al piatto e pasticceria da ristorazione

Sala B3 - Livello corso Avanzato

Loretta Fanella

Creare dessert: L'ora del Dolce e Panna cotta ai mirtili con muffin al cioccolato bianco

Sala B2 - Livello corso Avanzato

Claudia Prati

Cake design: Mini cake in ghiaccia

Sala D - Livello corso Avanzato

Maria Cristina Hellman

Cake design: creare Sugar Flower - La peonia

Sala C2+C3 - Livello corso Avanzato

Eliseo Tonti

Creare cioccolatini

Sala B3 - Livello corso Base

Cristian Mometti

Nuove tecniche per stupire

La Vasocottura: Tiramil Vaso.....su

Sala B2 - Livello corso Base

Zoe Clark

Cake design: Mini wedding cake

Sala D - Livello corso Avanzato

Lorena Gil-Vazquez

Cake design: Couture cake

Sala C2+C3 - Livello corso Avanzato

Congresso SALA B1 10.00 - 13.00

Premiazione Concorso Panettone

ORARIO LABORATORI

10.00 - 12.00

13.30 - 15.30

16.00-18.00

Paola Casalini

Pack&Art: packaging e mise en place- La Pasqua

Sala C1 - Livello corso Base

Simon Webster

Wedding cake monumentale - British style

Sala E - Livello corso Avanzato

Davide Malizia

Arte dello zucchero - creare sculture di zucchero

Sala C1 - Livello corso Base

Mario Romani

Arte dell'aerografo - decorare con la tecnica dell'aerografo

Sala E - Livello corso Base

Jean-Francois Foucher

Creare Macarons di diversi gusti e colori

Sala C1 - Livello corso Base

Joseph Trotta

Creare sculture di frutta e verdura

Sala E - Livello corso Avanzato

ORARIO CORSI

9.30 - 12.30

13.30 - 16.30

Sonia Balacchi**Creare soggetti di cioccolato - Collezione Pasqua 2013***Sala B3 - Livello corso Avanzato***Eliseo Tonti****Creare cioccolatini e praline***Sala B2 - Livello corso Avanzato***Letizia Grella****Cake modelling: creare una bambolina in pasta di zucchero***Sala D - Livello corso Avanzato***Giuseppe Piffaretti****Pasticceria Mignon: creare la piccola pasticceria***Sala C2+C3 - Livello corso Avanzato***Jean-Francois Foucher****Creare un dessert al piatto a base di cioccolato***Sala B3 - Livello corso Base***Gianluca Fusto****Creatività ed emozioni nel dolce***Sala B2 - Livello corso Avanzato***Zoe Clark****Cake design: creare rose e farfalle in cake decorating***Sala D - Livello corso Base***Luca Lacalamita****Aromi sul whisky - Creare un dessert al piatto per stupire***Sala C2+C3 - Livello corso Base***Congresso SALA B1 10.00 - 13.00****Premiazione Concorso Scuole**

ORARIO LABORATORI

10.00 - 12.00

13.30 - 15.30

16.00 - 18.00

Davide Malizia**Arte dello zucchero - realizzare un pezzo artistico per vetrinistica***Sala C1 - Livello corso Base***Mario Romani****Arte dell'aerografo - creare con la tecnica dell'aerografo***Sala E - Livello corso Base***Paola Casalini****Art&Pack: creare confezioni creative***Sala C1 - Livello corso Avanzato***Lorena Gil-Vazquez****Romantic double barrel cake***Sala E - Livello corso Base***Simon Webster****Vintage croquembouche***Sala C1 - Livello corso Base***Claudia Prati****Cake Decorating - realizzare una torta fiorita***Sala E - Livello corso Avanzato*