



**FEDERAZIONE ITALIANA**  
PASTICCERIA  
GELATERIA CIOCCOLATERIA

## **Programma Tirreno C.T. 2013**

### **Domenica 3 marzo**

Cioccolato e frutta, un legame vincente

“ ti taglio” l’intaglio vegetale dei grandi campioni

### **Lunedì 4 marzo**

Sua maestà il cioccolato, tecniche e utilizzo ( la demo si ripete per tutte le mattine)

La pasticceria si decora, tecniche di aerografia

### **Martedì 5 marzo**

Il pastigliaggio aerografato

La pasticceria regionale, prodotti a km 0

L’icebar, la nuova moda, l’aperitivo ghiacciato

### **Mercoledì 6 marzo**

Il dolce zucchero, tecniche e pièce monumentali

Tutte le forme del lievito

### **Giovedì 7 marzo**

La pasticceria moderna, colori e sapori si fondono in una dolce degustazione