

37° edizione

# TIRRENOCT

Ospitalità Italia  
Complesso fieristico di Carrara  
19-22 Febbraio 2017



## FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA CIOCCOLATERIA GELATERIA Forum della Cioccolateria, Pasticceria e Gelateria

**Domenica 19 ore 10** : Apertura dei lavori e presentazione del programma e del progetto FIPGC.

**ore 10 - 13:** Dimostrazioni di Pasticceria Tradizionale e formazione dei gruppi di **Cake Design** per la realizzazione della **Mega Cake** che sarà presentata e completata entro l'ultimo giorno . Coordinamento a cura di Cinzia Iotti e Kristina Rado.

**ore 14-17:** Dimostrazioni di Pasticceria Moderna , Mousse e Bavaresi.

**ore 15-18:** Dimostrazioni di Cake Design ; Modelling e Sugar flowers.

**Lunedì 20 ore 10** : Dimostrazioni di decorazioni in Cioccolato applicate alla Pasticceria Moderna.

**ore 11 - 13:** Dimostrazioni di **Cake Design** – Painting Cake e Biscotti decorati.

**ore 14-17:** Lavoro di gruppo per la realizzazione della mega cake che sarà completata entro l'ultimo giorno . Coordinamento a cura di Cinzia Iotti e Kristina Rado.

**ore 15-17:** Dimostrazioni di Pasticceria : il Cioccolato.

**Martedì 21 ore 10** : Dimostrazioni di Pasticceria : Prima Colazione

**ore 11 - 12:** Dimostrazioni di Pasticceria Tradizionale.

**ore 12 - 13:** Dimostrazioni di Cake Design: Sugar Icing.

**ore 13-17:** Dimostrazioni di Zucchero Artistico.

**ore 15-16:** Dimostrazioni di Cake Design : Modelling.

**ore 16-17:** Dimostrazioni di Cake Design : Sugar Flowers.

**Mercoledì 22 ore 10** : Dimostrazioni di Pasticceria : Pastigliaggio

**ore 11 - 12:** Dimostrazioni di Pasticceria Moderna.

**ore 12 - 13:** Dimostrazioni di Cake Design: Biscotti decorati con Ghiaccia.

**ore 14-17:** Assemblaggio del lavoro di gruppo realizzato dai professionisti del settore e cake designer coordinati da Cinzia Iotti e Kristina Rado : presentazione della **Mega Cake**.