



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