



Prezentacja Martellato

Mistrz Cukiernik **Luca Scandaletti**

20 Październik:

GODZ. 10.00 - 13.00

- Technika temperowania czekolady z podgrzewaczami Martellato;
- Nowe idee czekoladowe na Halloween oraz Boże Narodzenie;
- Praliny 3D oraz Mini ChocoFill;
- Dekorowanie czekoladą mini deserów oraz deserów;
- Produkcja Rocher.

GODZ. 13.30 - 14.30

- Pocałunki Damy;
- IceCream Sandwich.

GODZ. 14.30 - 16.00

- Rolady Bożonarodzeniowe;
- Pomysły na zimne desery Bożonarodzeniowe;
- Mini desery w pucharkach.

21 Październik:

GODZ. 10.00 - 13.00

- Rolady Bożonarodzeniowe;
- Pomysły na zimne desery Bożonarodzeniowe;
- Mini desery w pucharkach.

GODZ. 13.30 - 14.30

- Pocałunki Damy;
- IceCream Sandwich.

GODZ. 14.30 - 16.00

- Technika temperowania czekolady z podgrzewaczami Martellato;
- Nowe idee czekoladowe na Halloween oraz Boże Narodzenie;
- Praliny 3D oraz Mini ChocoFill;
- Dekorowanie czekoladą mini deserów oraz deserów;
- Produkcja Rocher.