



*Il Gruppo Mancinelli vi invita a partecipare al secondo
appuntamento*

“Cresci con noi 2018”:

Buttercream flower

&

Cake design

con il maestro

Moises Garrote del Gado

Il Foodlab seguirà un programma dettagliato, incentrato su:

- consistenza perfetta della crema al burro;
- preparare la sac à poche e saper utilizzare i principali beccucci
- preparare, farcire e stuccare la torta
- decorare con la crema al burro con i vari beccucci (stella - petalo - foglia - speciali);
- realizzazione fiori in crema al burro e tecniche di scrittura.

Il corso pratico verrà realizzato nei seguenti orari:

- dalle 9:00 alle 16:00 (con lunch)

Di seguito gli appuntamenti:

- **22 Febbraio, Olbia**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Olbia in via Corea, s.n.c.
- **7 Marzo, Perugia**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Perugia in via Gustavo Benucci, 71 – Ponte San Giovanni (PG)
- **22 Marzo, Pescara**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Pescara in via Salara, 7
- **4 Aprile, Viterbo**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Viterbo in Strada Poggino, 85/91
- **5 Aprile, Frosinone**
 - Il corso si svolgerà presso la nostra sede di Frosinone in viale Sodine, s.n.c.

Il corso sarà tenuto dal maestro Moises Garrote del Gado.

Per info e prenotazioni chiamare il numero 07612431 o scrivere a segreteria_vt@mancinelligroup.com