

*IL GRUPPO MANCINELLI VI INVITA A PARTECIPARE AI
CORSI #CRESCICONNOI_GM 2018*



LAVORAZIONE DELLO ZUCCHERO ARTISTICO

Il corso di aggiornamento e specializzazione, gratuito e all'avanguardia, per tutti i professionisti che vogliono raggiungere l'eccellenza nel proprio settore ed essere sempre al passo con i tempi.

Programma didattico:

- ✚ Tecniche di base per la realizzazione di lavorazioni in zucchero
- ✚ Lavorare lo zucchero:
 - Ingredientistica
 - Cottura
 - Satinare
 - Colare
 - Stampare
 - Soffiare lo zucchero
- ✚ Realizzazione di vari elementi di zucchero soffiato, tirato e colato, con diverse impressioni e a più colorazioni

Modalità didattica:

Lezioni pratico-dimostrative con esposizione finale dei pezzi prodotti dai corsisti.

Attrezzature che dovranno portare i corsisti:

- ✚ Guanti in lattice per la lavorazione dello zucchero;
- ✚ Guanti in cotone per la lavorazione dello zucchero;
- ✚ Cannellino a gas;
- ✚ Pompetta per zucchero soffiato;
- ✚ Forbici con lama da 11 cm (minimo);
- ✚ Tappetino in Silpat;
- ✚ Giacca

Attrezzature messe a disposizione dall'azienda:

- ✚ Lampada per la lavorazione dello zucchero

Sede di svolgimento del corso e date:

- **24 luglio, Perugia**
 - sede di Perugia in via Gustavo Benucci, 71 – Ponte San Giovanni (PG)

Docente:

Il corso sarà svolto dal Mastro [Giuseppe Leotta](#)

Orario:

Dalle 08:30 alle 16:00 (con lunch) *

*Gli orari indicati potranno subire delle variazioni, dipendenti dallo svolgimento delle lezioni.

Info e Prenotazione:

Per info e prenotazioni chiamare il numero 0761.2431 o scrivere a segreteria_vt@mancinelligroup.com