

I corsi sono rivolti ad ogni cliente che voglia imparare e razionalizzare la produzione di cioccolato attraverso l'utilizzo dei nostri stampi.

In ogni programma si affronteranno le tecniche per lavorarli al meglio adattandosi alle necessità del cliente che parteciperà attivamente alla dimostrazione.

Il campionario di stampi è a carico del dimostratore mentre tutta l'attrezzatura necessaria alla lavorazione dovrà essere concordata caso per caso.

Programma Festività

Presso il laboratorio del Cliente verranno eseguite delle dimostrazioni pratiche per l'utilizzo degli stampi dedicati a ogni festività.

Attraverso l'uso dei tre cioccolati e dei coloranti alimentari si potranno personalizzare le creazioni secondo le proprie esigenze.

Ogni dimostrazione prevede l'operatività del cliente per acquisire dimestichezza nell'utilizzo degli stampi e velocizzare il lavoro.

Pasqua:

soggetti Campana LINEAGUSCIO®

soggetti Uovo LINEAGUSCIO®

ovetti pasquali

decorazioni di Pasqua

Come usare il cioccolato colorato e come decorare i soggetti finiti

Natale:

soggetti Pino Natale LINEAGUSCIO®

soggetti Campane LINEAGUSCIO®

sfere di natale LINEAGUSCIO®

decorazioni natalizie

Idee per una cesta di natale (prodotti in cioccolato e biscotti)

Come usare il cioccolato colorato e come decorare i soggetti finiti

Festa della Mamma, del Papà, San Valentino e Per i più piccini:

stampi per ogni Festività

Tecniche per colorare il cioccolato e decorare gli stampi

Idee per renderli versatili per ogni occasione

Programma snack e decorazioni

ricette di cremine per biscotti e piccoli stampi

idee per la decorazione delle torte da vetrine

spunti per qualche soggetto da cerimonia

Programma torte da cerimonia, Cioccolato e Pasta di zucchero

realizzazione di due piccole torte da cerimonia a scelta del cliente tra Battesimo, matrimonio, Prima Comunione, compleanno, laurea)

Sarà necessario che il cliente abbia in casa dei polistiroli da ricoprire o delle alzate già preparate.