

## LISTA MATERIALE NECESSARIO PER L'ESECUZIONE DEL PROGRAMMA

- abbattitore (che raggiunga la temperatura di -30°)
  - vetrina negativa per esposizione (-20° per la conservazione delle torte)
  - forno microonde
  - gelato, topping e farciture nei gusti scelti per la giornata di demo
- che verranno comunicati al momento dell'iscrizione
- eventuali granelle e stracciatelle colorate per la guarnizione
  - dischi sottotorta
  - ciotole in vetro per microonde, spatole e cucchiari
  - carta da forno e guanti monouso
  - sac-a-poche usa e getta misura media

## LISTA MATERIALE A CARICO DEL DIMOSTRATORE

- campionario di stampi Decosil
- guanti e sac-a-poche in silicone
- pennelli e minuteria per il decoro
- campionario di Coriandoline PreGel per le finiture
- ricettario in base al corso scelto