

# AEROGRAFIA INDIRETTA SPECULARE LUCIDA SU STAMPI DECOSIL

## APPLICAZIONE SU SEMIFREDDI

**Webinar interattivo su Zoom**  
**con Nicola Giotti e Damaride Russi**

**Martedì 28 luglio 2020**

**Ore 15.30-17.00**

Il webinar è un'introduzione pratica e interattiva all'Aerografia Indiretta Speculare Lucida di Nicola Giotti, una nuova tecnica descritta nel libro edito da Chiriotti Editori *Metamorfosi Aerografia Indiretta Speculare Lucida*.

Si tratta di un uso innovativo dell'aerografia in pasticceria:

- **Indiretta** vuole dire che si aerografa nello stampo con colori film coprenti;
- **Speculare** perchè il disegno viene realizzato al contrario per essere poi impresso sul cioccolato una volta che lo si colerà nello stampo;
- **Lucida** per la straordinaria luce e la brillantezza che ha il risultato finale.

L'Aerografia Indiretta Speculare Lucida trova la sua **perfetta applicazione sugli stampi in silicone decosil**. Il colore bianco non altera la percezione del colore aerografato. Il motivo ornamentale in rilievo con diversi sottosquadri degli stampi 3D evita la creazione del disegno e l'aerografia valorizza i particolari in rilievo dello stampo.

**Alla fine del corso i partecipanti saranno in condizione di realizzare nuove proposte originali per i propri clienti e saranno liberi di cercare nuove soluzioni che rendano unica e riconoscibile la loro produzione pasticceria.**



## Finalità del corso

- acquisire la tecnica e il suo utilizzo con materiali diversi
- acquisire le modalità operative per l'utilizzo della tecnica
- acquisire le modalità organizzative per l'utilizzo della tecnica nella produzione in laboratorio
- sollecitare le capacità creative di ciascun partecipante

## Programma

1. Cenni sulla tecnica di Aerografia Indiretta Speculare Lucida
2. Realizzazione dell'aerografia nello stampo per semifreddi
3. Le caratteristiche organolettiche dei colori e la loro interazione con i siliconi decosil
4. Realizzazione per fasi della torta Puzzle
5. Smodellaggio del dolce finito con relative spiegazioni sulla tecnica di conservazione e vendita del prodotto
6. Domande e risposte



## Organizzazione

### Canale

Webinar via Zoom

### Durata

1,5 ore

## Costo

€ 190,00+IVA

## Il costo comprende:

- partecipazione al webinar interattivo;
- materiali didattici (ricette, schede per la colorazione,...);
- telefonata con Nicola Giotti da concordare dopo il corso per consigli e domande;
- coupon decosil riservato per l'acquisto scontato di stampi in silicone da aerografare.

**Il corso si terrà con un numero minimo di partecipanti di 10 persone.**

## Modalità di iscrizione

Per l'iscrizione compilare il modulo on line.

Seguirà conferma della partecipazione.

Dopo il pagamento della quota di partecipazione, verranno inviati i dati per l'accesso e i materiali didattici

Per informazioni: decosil: +39 (0)49 769999; e-mail a [info@decosil.it](mailto:info@decosil.it).

## ISCRIZIONI APERTE FINO AL 22 LUGLIO

## I docenti

**Nicola Giotti** è maestro pasticciere di terza generazione. Ha perfezionato ulteriormente la sua professionalità in numerosi corsi di formazione con i più importanti docenti del settore in Italia, acquisendo competenze che ne fanno in Puglia uno dei professionisti più conosciuti e stimati. Presidente Provinciale e Vice-Presidente Regionale Confartigianato Pasticceri, è un esploratore, un appassionato delle sfide estreme, che ha saputo fare della sua straordinaria competenza in pasticceria un punto di partenza per esplorare mete insolite, raggiungere porti lontani, rispondendo a quel forte richiamo che da sempre lo spinge verso l'ignoto, sentieri meno battuti ed il bello. L'aerografo è arrivato nella vita professionale di Nicola qualche anno fa, attraverso un corso con Mario Romani e lui ne ha fatto da subito uno strumento indissolubile, sempre pronto ad essere usato per personalizzare i suoi dolci e le sue torte. L'idea di usarlo anche sulle uova di Pasqua, personalizzandole in modo originalissimo e delizioso è stata vincente, anche con l'ausilio di colori di nuova concezione, che si possono usare direttamente ad aerografo sul cioccolato.



**Damaride Russi** è dottoressa in Scienze Biologiche e consulente in nutrizione e comportamento alimentare. Dal 2014 lavora nel settore della pasticceria e dell'aerografia applicata alla pasticceria. Collabora dall'inizio con Nicola Giotti. Grazie alle sue competenze, attraverso una ricerca paziente, si è arrivati alla definizione della composizione chimica e fisica del colore più adatta all'utilizzo con la tecnica dell'Aerografia Speculare Indiretta Lucida, in modo che aderisca allo stampo garantendo un risultato lucido e la migliore qualità alimentare.

