



Corso di alta specializzazione di Viennoiserie per colazioni moderne con nuove tecniche di laminazione. Tecniche di creazione di pane artistico per dare nuovi impulsi nel riempimento della vetrina della panetteria. Imperdibile appuntamento formativo con il campione del mondo **SAMUEL SUAREZ**, accompagnato dal Pastry Chef **CHRISTIAN TIMPIRANZA**.

Viennoiserie e pane artistico

26/27 NOV 2023

14.00 – 18.00

Costo: 350 euro

Rinfresco incluso



Strada Provinciale 181, 3/5
Zelo Buon Persico (LO)

Per info e prenotazioni

02 90658590

direzione@mcingredients.it

