



CROSTATE MODERNE



LUNEDÌ 20/10



14.30/18.00



Un corso Tenuto dal pastry chef Loris Oss Emer che da anni realizza ricette utilizzando i prodotti Menz&Gasser destinati ai professionisti del settore, studiandone le caratteristiche e testandone le performance.

RICETTE PROPOSTE:

Frolla tropicale
Amor di cioccolato
Rouge di frutta
Geometrie viola

**NON MANCARE !
PRENOTA IL TUO POSTO
IN SALA**