



CORSO
ESCLUSIVO
POSTI
LIMITATI

INVITA ALLA

MASTERCLASS FRUTTA REALISTICA

L'ARTE DELL'ILLUSIONE IN PASTICCERIA

con






Valerio Barralis

PÂTISSIER

Una giornata dedicata a texture, aerografia, glassature e monoporzioni dall'effetto ultra realistico.

previsto contributo

IMPARERAI TECNICHE E SEGRETI PER CREARE:

-  Texture ultra realistiche
-  Effetti velluto e dettagli naturali
-  Aerografia professionale
-  Bilanciamenti contemporanei
-  Glassature moderne
-  Finiture da alta pasticceria



DOMENICA
8 GIUGNO



DALLE
14:00 ALLE 18:00



L'EFFETTO WOW
CONTINUA ANCHE AL TAGLIO.

Realismo, tecnica e creatività si incontrano per dare vita a monoporzioni che emozionano e sorprendono.



MC INGREDIENTS & FROZEN
Strada Provinciale 181, 7/8
26839 Zelo Buon Persico (LO)



02/90658590



Direzione@mcingredients.it



www.mcingredients.it