



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



LUNEDÌ

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