



FORMAZIONE
PROFESSIONALE

IN COLLABORAZIONE CON



DEMO

IL MONDO DEL CIOCCOLATO

Un primo approccio
tra tecnica, creatività e applicazioni

Scopri le tecniche del temperaggio,
le diverse lavorazioni e tutte le possibilità
del cioccolato **Carma**.



CON
MARIA FAGETTI
Callebaut Chocolate Academy

COSA SCOPRIREMO



CONOSCERE IL CIOCCOLATO CARMA

Caratteristiche,
tipologie e potenzialità
di utilizzo.



IL TEMPERAGGIO

Tecniche a mano
e con lo scioglitore
per un risultato perfetto.



LE PRINCIPALI APPLICAZIONI

Pralineria, ganache,
soggetti ricoperti
e molte altre possibilità.



DIMOSTRAZIONE PRATICA

Dalla teoria alla realizzazione
di preparazioni che potrai
vedere e degustare.



DATA DEL CORSO

LUNEDÌ
19 OTTOBRE 2026



ORARIO

10.30 – 17.00
CON PAUSA PRANZO



PRESSO IL NOSTRO LABORATORIO
MC Ingredients & Frozen Srl
S.P. 181 3/5, Zelo Buon Persico (LO)



PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI
direzione@mcingredients.it