



artincooking.org

CORSO DI CIOCCOLATERIA ARTIGIANALE

DURATA 2 GIORNI


MENICHETTI
CIOCCOLATO
menichetticioccolato.it

Con la collaborazione della chef Cristina Pistolesi

Partecipa al nostro corso di Cioccolateria Artigianale dove realizzerai tu stesso un Uovo di cioccolato scoprendo tutti i segreti per realizzarlo come un vero mastro cioccolatiere!

1° Corso: 6/7 Marzo
2° Corso: 31 Marzo e 1 Aprile

Dalle ore 19,30 alle 22,30

Cosa imparerai

Temperare il cioccolato a mano
Modellaggio e smodelaggio di uovo di Pasqua
Decorazioni classiche e moderne

Il corso è adatto a tutti

appassionati, principianti e amanti
del cioccolato

Dove

Il corso si svolgerà presso
l'Azienda Artigianale Menichetti Cioccolato
Via J.F. Kennedy, 49 - 56020 Capanne
Montopoli in Val d'Arno (PI)

PRENOTA ORA IL TUO POSTO

e porta a casa il tuo Uovo di
Pasqua fatto a mano

*compreso nel prezzo lo stampo
professionale*



Info e prenotazioni:

0571 485235 - 328 2738174
info@menichetticioccolato.it
artincooking@gmail.com