



22 Ottobre 2019

Registrazione e welcome dalle 13:00 alle 14:00

Dimostrazione dalle 14:00 alle 18:00

Spezie ed erbe dal giardino con Jeffrey De Weyer

*Come creare originali praline
combinando diversi gusti*

Grazie a questo corso scoprirai come creare originalissime combinazioni di gusto tra cioccolati ed erbe; l'esperto Belcolade Jeffrey De Weyer utilizzerà diverse tipologie di cioccolato, ognuno con uno specifico bouquet, mostrandoti come a seconda del profilo aromatico del prodotto scelto si profilino interessanti associazioni aromatiche. Inoltre, durante la dimostrazione De Weyer utilizzerà differenti tecniche di spruzzaggio del burro di cacao per conferire alle praline una finitura lucida, originale e di altissima qualità.

La Masterclass comprende:

Ricettario, materiale informativo di approfondimento, coffee break, attestato di partecipazione.

La partecipazione offre la possibilità di accedere ad una promo speciale a te riservata, valida solo per il giorno dell'evento. L'evento è a numero chiuso, pertanto preghiamo di dare conferma al tuo agente di zona o a:

Rossetto S.R.L. via Caluso 43 - 10035 Mazzè (to), Italia | Telefono: +39 011 9830516



In collaborazione con:

ROSSETTO S.R.L.

VIA CALUSO 43 - 10035 MAZZÈ (TO)

Puratos

INNOVATION
EXCELLENCE

Master



JEFFREY DE WEYER

Master

Jeffrey De Weyer è International Technical Advisor Chocolate di Belcolade. Dopo il diploma in pasticceria e cioccolato si specializza in nutrizione e cioccolateria. Medaglia d'argento al concorso Jacques Saey, lavora presso le più importanti realtà del Belgio apprendendo da grandi maestri come Dominique Persoone. Entra in Puratos come tecnico dimostratore internazionale specializzandosi negli anni in pralineria, tecniche decorative ed abbinamenti.