

Demo collettiva



Puratos

INNOVATION
EXCELLENCE

Master



SILVIA FEDERICA BOLDETTI
Master

Nata a Torino nel 1987, laureata in Economia ma con una forte passione per la pasticceria tanto da decidere di trasformarla in un vero e proprio lavoro. E' nota per aver partecipato alla trasmissione TV "Il più grande pasticcere", ma soprattutto per aver vinto il titolo di Pastry Queen del 2016. Nel 2018 conquista il prestigioso titolo di Maestro AMPI.

5 Giugno 2018

Registrazione dalle 13:30 alle 14:00
Dimostrazione dalle 14:00 alle 18:00

Reinterpretazione pasticceria per l'estate con Silvia Federica Boldetti

**Una esclusiva formazione con il gusto unico del
cioccolato Belcolade e dei Praliné PatisFrance**

Cosa vedrai: Come realizzare golose e creative ricette di pasticceria sviluppate grazie all'utilizzo dei deliziosi cioccolati **Belcolade** uniti alle sorprendenti texture dei praliné PatisFrance. Il nostro Master ti guiderà alla scoperta di alcune innovative tecniche di lavorazione e decorazione facilmente replicabili nel tuo lavoro quotidiano. Potrai così sorprendere la tua clientela con un nuovo originale assortimento di dolci e torte decorate.

Per confermare la partecipazione all'evento è necessario anticipare a titolo di cauzione €50 per riservare uno dei posti disponibili, trattandosi di un evento a numero chiuso. Se il partecipante vorrà aderire all'acquisto di una delle promo proposte, tale somma verrà scalata dall'importo complessivo, altrimenti verrà fatturata. Per confermare l'adesione e per maggiori informazioni rivolgersi al proprio agente di zona o rivolgersi 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)



Mani in pasta



Puratos

INNOVATION
EXCELLENCE

Master



SILVIA FEDERICA BOLDETTI
Master

Nata a Torino nel 1987, laureata in Economia ma con una forte passione per la pasticceria tanto da decidere di trasformarla in un vero e proprio lavoro. E' nota per aver partecipato alla trasmissione TV "Il più grande pasticcere", ma soprattutto per aver vinto il titolo di Pastry Queen del 2016. Nel 2018 conquista il prestigioso titolo di Maestro AMPI.

6 Giugno 2018

Registrazione dalle 10:00 alle 10:30

Mani in pasta dalle 10:30 alle 17:00

Reinterpretazione pasticceria per l'estate con Silvia Federica Boldetti

**Una esclusiva formazione con il gusto unico del
cioccolato Belcolade e dei Praliné PatisFrance**

Cosa imparerai: A realizzare golose e creative ricette di pasticceria sviluppate grazie all'utilizzo dei deliziosi cioccolati **Belcolade** uniti alle sorprendenti texture dei praliné PatisFrance. Il nostro Master ti guiderà alla scoperta di alcune innovative tecniche di lavorazione e decorazione facilmente replicabili nel tuo lavoro quotidiano. Potrai così sorprendere la tua clientela con un nuovo originale assortimento di dolci e torte decorate.

Per confermare la partecipazione all'evento è necessario anticipare a titolo di cauzione €50 per riservare uno dei posti disponibili, trattandosi di un evento a numero chiuso. Se il partecipante vorrà aderire all'acquisto di una delle promo proposte, tale somma verrà scalata dall'importo complessivo, altrimenti verrà fatturata. Per confermare l'adesione e per maggiori informazioni rivolgersi al proprio agente di zona o rivolgersi 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)



Mani in pasta



Puratos

INNOVATION
EXCELLENCE

Master



SILVIA FEDERICA BOLDETTI
Master

Nata a Torino nel 1987, laureata in Economia ma con una forte passione per la pasticceria tanto da decidere di trasformarla in un vero e proprio lavoro. E' nota per aver partecipato alla trasmissione TV "Il più grande pasticcere", ma soprattutto per aver vinto il titolo di Pastry Queen del 2016. Nel 2018 conquista il prestigioso titolo di Maestro AMPI.

7 Giugno 2018

Registrazione dalle 10:00 alle 10:30

Mani in pasta dalle 10:30 alle 17:00

Reinterpretazione pasticceria per l'estate con Silvia Federica Boldetti

**Una esclusiva formazione con il gusto unico del
cioccolato Belcolade e dei Praliné PatisFrance**

Cosa imparerai: A realizzare golose e creative ricette di pasticceria sviluppate grazie all'utilizzo dei deliziosi cioccolati **Belcolade** uniti alle sorprendenti texture dei praliné PatisFrance. Il nostro Master ti guiderà alla scoperta di alcune innovative tecniche di lavorazione e decorazione facilmente replicabili nel tuo lavoro quotidiano. Potrai così sorprendere la tua clientela con un nuovo originale assortimento di dolci e torte decorate.

Per confermare la partecipazione all'evento è necessario anticipare a titolo di cauzione €50 per riservare uno dei posti disponibili, trattandosi di un evento a numero chiuso. Se il partecipante vorrà aderire all'acquisto di una delle promo proposte, tale somma verrà scalata dall'importo complessivo, altrimenti verrà fatturata. Per confermare l'adesione e per maggiori informazioni rivolgersi al proprio agente di zona o rivolgersi 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)



Demo collettiva



Puratos

INNOVATION
EXCELLENCE

Master



SILVIA FEDERICA BOLDETTI
Master

Nata a Torino nel 1987, laureata in Economia ma con una forte passione per la pasticceria tanto da decidere di trasformarla in un vero e proprio lavoro. E' nota per aver partecipato alla trasmissione TV "Il più grande pasticcere", ma soprattutto per aver vinto il titolo di Pastry Queen del 2016. Nel 2018 conquista il prestigioso titolo di Maestro AMPI.

5 Giugno 2018

Registrazione dalle 13:30 alle 14:00
Dimostrazione dalle 14:00 alle 18:00

Reinterpretazione pasticceria per l'estate con Silvia Federica Boldetti

**Una esclusiva formazione con il gusto unico del
cioccolato Belcolade e dei Praliné PatisFrance**

Cosa vedrai: Come realizzare golose e creative ricette di pasticceria sviluppate grazie all'utilizzo dei deliziosi cioccolati **Belcolade** uniti alle sorprendenti texture dei praliné PatisFrance. Il nostro Master ti guiderà alla scoperta di alcune innovative tecniche di lavorazione e decorazione facilmente replicabili nel tuo lavoro quotidiano. Potrai così sorprendere la tua clientela con un nuovo originale assortimento di dolci e torte decorate.

Per confermare la partecipazione all'evento è necessario anticipare a titolo di cauzione €50 per riservare uno dei posti disponibili, trattandosi di un evento a numero chiuso. Se il partecipante vorrà aderire all'acquisto di una delle promo proposte, tale somma verrà scalata dall'importo complessivo, altrimenti verrà fatturata. Per confermare l'adesione e per maggiori informazioni rivolgersi al proprio agente di zona o rivolgersi 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)



Mani in pasta



Puratos

INNOVATION
EXCELLENCE

Master



SILVIA FEDERICA BOLDETTI
Master

Nata a Torino nel 1987, laureata in Economia ma con una forte passione per la pasticceria tanto da decidere di trasformarla in un vero e proprio lavoro. E' nota per aver partecipato alla trasmissione TV "Il più grande pasticcere", ma soprattutto per aver vinto il titolo di Pastry Queen del 2016. Nel 2018 conquista il prestigioso titolo di Maestro AMPI.

6 Giugno 2018

Registrazione dalle 10:00 alle 10:30

Mani in pasta dalle 10:30 alle 17:00

Reinterpretazione pasticceria per l'estate con Silvia Federica Boldetti

**Una esclusiva formazione con il gusto unico del
cioccolato Belcolade e dei Praliné PatisFrance**

Cosa imparerai: A realizzare golose e creative ricette di pasticceria sviluppate grazie all'utilizzo dei deliziosi cioccolati **Belcolade** uniti alle sorprendenti texture dei praliné PatisFrance. Il nostro Master ti guiderà alla scoperta di alcune innovative tecniche di lavorazione e decorazione facilmente replicabili nel tuo lavoro quotidiano. Potrai così sorprendere la tua clientela con un nuovo originale assortimento di dolci e torte decorate.

Per confermare la partecipazione all'evento è necessario anticipare a titolo di cauzione €50 per riservare uno dei posti disponibili, trattandosi di un evento a numero chiuso. Se il partecipante vorrà aderire all'acquisto di una delle promo proposte, tale somma verrà scalata dall'importo complessivo, altrimenti verrà fatturata. Per confermare l'adesione e per maggiori informazioni rivolgersi al proprio agente di zona o rivolgersi 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)



Mani in pasta



Puratos

INNOVATION
EXCELLENCE

Master



SILVIA FEDERICA BOLDETTI
Master

Nata a Torino nel 1987, laureata in Economia ma con una forte passione per la pasticceria tanto da decidere di trasformarla in un vero e proprio lavoro. E' nota per aver partecipato alla trasmissione TV "Il più grande pasticcere", ma soprattutto per aver vinto il titolo di Pastry Queen del 2016. Nel 2018 conquista il prestigioso titolo di Maestro AMPI.

7 Giugno 2018

Registrazione dalle 10:00 alle 10:30

Mani in pasta dalle 10:30 alle 17:00

Reinterpretazione pasticceria per l'estate con Silvia Federica Boldetti

**Una esclusiva formazione con il gusto unico del
cioccolato Belcolade e dei Praliné PatisFrance**

Cosa imparerai: A realizzare golose e creative ricette di pasticceria sviluppate grazie all'utilizzo dei deliziosi cioccolati **Belcolade** uniti alle sorprendenti texture dei praliné PatisFrance. Il nostro Master ti guiderà alla scoperta di alcune innovative tecniche di lavorazione e decorazione facilmente replicabili nel tuo lavoro quotidiano. Potrai così sorprendere la tua clientela con un nuovo originale assortimento di dolci e torte decorate.

Per confermare la partecipazione all'evento è necessario anticipare a titolo di cauzione €50 per riservare uno dei posti disponibili, trattandosi di un evento a numero chiuso. Se il partecipante vorrà aderire all'acquisto di una delle promo proposte, tale somma verrà scalata dall'importo complessivo, altrimenti verrà fatturata. Per confermare l'adesione e per maggiori informazioni rivolgersi al proprio agente di zona o rivolgersi 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)

