

Master



**30 Settembre 2019**

*Registrazione e welcome dalle 13:00 alle 14:00*

*Dimostrazione dalle 14:00 alle 18:00*

## Fantasie di cioccolato con il maestro **Roberto Rinaldini**

*Un'imperdibile masterclass con  
il fuoriclasse della pasticceria*

Con questo corso scoprirai come creare ricette semplici ma di impatto in grado di colpire i tuoi clienti e conquistarli al primo morso, grazie all'utilizzo di cioccolati dal gusto straordinario lavorati dalle esperte mani del Maestro. Ripercorrendo le tappe del suo percorso, Roberto Rinaldini spiegherà anche come organizzare al meglio la produzione in laboratorio e condividerà preziose tecniche di marketing utili alla vendita.

### La Masterclass comprende:

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

Per confermare la partecipazione all'evento è necessario il pagamento di €100 per riservare uno dei posti disponibili, trattandosi di un evento a numero chiuso. Al partecipante riserveremo un gradito omaggio in merce. 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

  
**Puratos**

**INNOVATION  
EXCELLENCE**

**Master**



**ROBERTO RINALDINI**  
Master

Pasticcere, maestro AMPI e membro Relais Dessert, Roberto Rinaldini è alfiere della qualità e dell'eccellenza della pasticceria artigianale italiana. Numerosi premi e riconoscimenti conseguiti a livello nazionale e internazionale. Autore di uno stile assolutamente originale, moderno ed elegante, che si distingue per le frequenti incursioni nel fascinosa mondo della moda; un mondo che Roberto ama da sempre e a cui ha saputo rubare la cura del dettaglio e la ricerca della perfezione stilistica.



*In collaborazione con:*

**ROSSETTO S.R.L.**

**VIA CALUSO 43 - 10035 MAZZÈ (TO)**