

# Open Day del Cioccolato

28 Gennaio 2019

APERTO A PROFESSIONISTI DEL SETTORE HO.RE.CA  
LABORATORI, DEMO E DEGUSTAZIONI GRATUITE SU PRENOTAZIONE



Casa  
TESSIERI

The Taste Company

NOALYA®  
CIOCCOLATO COLTIVATO®



Scuola Tessieri  
ATELIER DELLE ARTI CULINARIE

## PROGRAMMA OPEN DAY

ORARIO	SHOW COOKING CUCINA	SHOW COOKING PASTICCERIA	GELATERIA	CIOCCOLATERIA
10:00 - 11:00	"COME ABBINARE IL CIOCCOLATO IN CUCINA IN MODO VINCENTE" DOCENTE: CHEF STEFANO CIPOLLINI	"MONOPORZIONI DI ULTIMA TENDENZA" - DOCENTE: PASTRY CHEF ROSSANO VINCIARELLI		"TECNICHE DI TEMPERAGGIO DEL CIOCCOLATO" DOCENTE: PASTRY CHEF RAFFAELE MUSACCO
11:30 - 12:30	"IL CIOCCOLATO NEL DESSERT AL PIATTO DA RISTORAZIONE" DOCENTE: CHEF STEFANO CIPOLLINI	"RINNOVA I PRODOTTI DA FORNO CON IL CIOCCOLATO" - DOCENTE: PASTRY CHEF MARIO RAGONA	"IL GELATO A BASE CIOCCOLATO ED IL SUO BILANCIAMENTO" DOCENTE: PASTRY CHEF RAFFAELE MUSACCO	"LA PRALINERIA CON ROSSANO VINCIARELLI"
PAUSA				
14:30 - 15:30	"COME ABBINARE IL CIOCCOLATO IN CUCINA IN MODO VINCENTE" DOCENTE: CHEF STEFANO CIPOLLINI	"MONOPORZIONI DI ULTIMA TENDENZA" - DOCENTE: PASTRY CHEF ROSSANO VINCIARELLI		"TECNICHE DI TEMPERAGGIO DEL CIOCCOLATO" DOCENTE: PASTRY CHEF RAFFAELE MUSACCO
16:00 - 17:00	"IL CIOCCOLATO NEL DESSERT AL PIATTO DA RISTORAZIONE" DOCENTE: CHEF STEFANO CIPOLLINI	"RINNOVA I PRODOTTI DA FORNO CON IL CIOCCOLATO" - DOCENTE: PASTRY CHEF MARIO RAGONA	"IL GELATO A BASE CIOCCOLATO ED IL SUO BILANCIAMENTO" DOCENTE: PASTRY CHEF RAFFAELE MUSACCO	"LA PRALINERIA CON ROSSANO VINCIARELLI"

## PROGRAMMA DEGUSTAZIONE NOALYA

ORARIO	STORE
10:45 - 11:15	DEGUSTAZIONE GUIDATA DI CIOCCOLATO
11:45 - 12:15	DEGUSTAZIONE GUIDATA DI CIOCCOLATO
12:30 - 13:00	DEGUSTAZIONE GUIDATA DI CIOCCOLATO
15:15 - 15:45	DEGUSTAZIONE GUIDATA DI CIOCCOLATO
16:15 - 16:45	DEGUSTAZIONE GUIDATA DI CIOCCOLATO
17:15 - 17:45	DEGUSTAZIONE GUIDATA DI CIOCCOLATO

Casa  
**TESSIERI**

The Taste Company

**NOALYA**<sup>®</sup>  
CIOCCOLATO COLTIVATO<sup>®</sup>



*Scuola Tessieri*  
ATELIER DELLE ARTI CULINARIE



### INFO E PRENOTAZIONI

L'Open day è gratuito ed aperto agli operatori del Settore Ho.Re.Ca.

Le attività sono gratuite su prenotazione.

Per prenotare le attività è necessario contattare la segreteria didattica di Scuola Tessieri dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 17.30, oppure contattare il proprio agente commerciale.

Telefono: **0587.355629** - Mail: **info@scuolatessieri.it**