



**CORMAN ACADEMY**



sono liete di invitarLa al corso:

# Le 4 basi della pasticceria: bigné, lievitati per la colazione, sfoglia e frolla.

**19 settembre 2018 dalle 9,30 alle 17,30**

Tecnico: **Giambattista Montanari**

Il corso è rivolto ai professionisti del settore e si terrà presso:

**Aromacademy**

Piazza Cinecittà, 48 – Roma

Per maggiori informazioni o per confermare la Sua partecipazione, La preghiamo di rivolgersi presso i nostri uffici.

Cordiali saluti  
Dolci Forniture s.r.l.



### Giambattista Montanari

*Membro Accademia Maestri Pasticceri Italiani*

Ha iniziato la carriera di Pasticcere nel 1979. Ha avviato e gestito alcune Pasticcerie e collezionato diversi premi, partecipando a concorsi prestigiosi. Dal 2006 lavora in Corman Italia come Tecnico Dimostratore. E' dotato di grande creatività e, tra le altre cose, è molto apprezzato per la sua grande conoscenza del mondo dei lievitati e dei grandi lievitati. Nel 2016 il suo libro "PH 4.1 – Scienza e artigianalità della pasta lievitata" ha vinto il prestigioso premio internazionale come migliore libro canale food.



La preghiamo di compilare il seguente tagliando e restituirlo a **Dolci forniture s.r.l.**, presso gli uffici o via fax al n. 06 9589000

Ragione Sociale: .....

Nome: ..... Cognome: .....

Altri partecipanti: .....

**Per maggiori informazioni:**

**Dolci forniture srl • Via delle scienze snc • San Cesareo • Tel. 06 23269188 • Fax 06 9589000**