



&



Presentano

# Semifreddi e dessert da passeggio



Dimostrazione gratuita Primavera 2010 del **24/02/2010**  
a cura del tecnico Stefano Vianello  
Sede corso : **GELARTE SAS**  
via XXIV Maggio,50 - 63033 Monteprandone (AP)

Inizio ore 14.30 Fine ore 18.30

Presentazione dell'azienda ROGELFRUT con spiegazione del nuovo sito.

✘ Novità! Nuovo Kit per la creazione di gelatine di frutta: realizzazione delle gelatine.

Illustrazione de "Il Libro delle Meraviglie", nuovo catalogo ICEWER, con particolare attenzione alle novità 2009/2010

Per permettere di seguire meglio la dimostrazione e per poter realizzare quello che vi presentiamo vi sarà consegnato il "QUADERNO delle MAGIE SEMIFREDDO E DESSERT DA PASSEGGIO" dove troverete le foto delle nostre creazioni e l'elenco degli articoli indispensabili per ricrearle!

..... giocando con il SEMIFREDDO

- ✘ Le personalizzazioni: nuove personalizzazioni a rilievo e realizzazione di un semifreddo con giro torta personalizzabile.
- ✘ Bottiglia Spumante Choc: idee e proposte originali per tutte le occasioni
- ✘ Lattina Cioccolat.... al caffè Trablit e cocco; nuove soluzioni per rinnovare i tuoi dessert
- ✘ Sweet Toys.... per creare nuovi semifreddi giocando con colori, forme e decori.
- ✘ Stampi novità:
  - Saint Michel.... al cremoso di nocciola e lampone
  - Grande Cuscino.... alla fragola
  - Grande Macaron.... cassis e limone di Sorrento
- ✘ Piccola torta.... all'ananas decorata con il girotorta Marsh Mallow

.... e con il **DESSERT DA PASSEGGIO**

- ✘ Cilindretto.... al mandarino
- ✘ Magic rolle....alla mousse caffè
- ✘ Cono sfoglia.... alla pesca
- ✘ Wafer Choc 60%.... ai frutti di bosco
- ✘ Macaron mono.... tropical (passion fruit, mango, papaya)
- ✘ Mucho Gusto.... alla frutta mista
- ✘ Granita.... al limone di sorrento
- ✘ Decorazione dei semifreddi:
  - Choco o' Rolles
  - Trasferibili Froisser, effetto stropicciato
  - I Velvet