

LUCA MONTERSINO



LE TORTE CREMOSE IN STILE LUCA MONTERSINO

DATA & ORA **15 Aprile 2026**
12:30 - 18:00 (Registrazione dalle 12:00)

FRUTTA E CIOCCOLATO PROTAGONISTI IN CREAZIONI MODERNE PENSATE PER LA DOPPIA ESPOSIZIONE: VETRINA A -18°C E A +4°C, SENZA COMPROMESSI SU STRUTTURA E GUSTO.

Una Masterclass sulle torte moderne: come produrle, conservarle e gestirle correttamente a -18°C o +4°C, con ricette moderne e tecniche che migliorano organizzazione e produttività.

Un percorso formativo dedicato al mondo delle torte moderne, pensato per i professionisti e appassionati che desiderano approfondire tecniche, abbinamenti e strutture contemporanee.

Durante l'incontro approfondirai:

- Come organizzare la produzione;
- Abbinamenti frutta & cioccolato: come creare armonie e contrasti moderni;
- Le torte vengono prodotte in laboratorio e possono essere stoccate a -18°C per una gestione più razionale della produzione.
- Stoccaggio produttivo (-18°C): come organizzare una produzione intelligente;
- Stoccaggio espositivo: come ottimizzare le vetrine positive (+4°C) e negative (-18°C) mantenendo qualità, brillantezza e struttura delle torte.

RISERVA IL TUO POSTO ALLA MASTERCLASS SOTTOSCRIVENDO LA PROMO PROPOSTA DAL TUO AGENTE DI RIFERIMENTO. L'EVENTO È A NUMERO CHIUSO, PERTANTO PREGHIAMO DI DARE CONFERMA AL TUO AGENTE DI ZONA O A: **PIÙ GEL S.R.L.**, VIA CADUTI DI CEFALONIA 5, 40061 MINERBIO (BO), T: 051 6021655 | M: 378 3038180 | E: INFO@PIUGEL.IT

PRESSO: PIÙ GEL S.R.L.
VIA CADUTI DI CEFALONIA 5,
40061 MINERBIO (BO)



BELCOLADE
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE