Ambassadeurs du pain Italia

è lieta di presentare
la seconda

Giornata Tecnica

"L'arte dello snacking d'Autore"

Un percorso straordinario nel cuore della panificazione e della gastronomia salata d'autore.
L'arte del snacking moderno svelata da una firma internazionale d'eccellenza.

T.

Sede
Scuola di cucina internazionale ALMA, Colorno (PR)

Quando
10 - 11 Ottobre 2026

PRIMA MASTERCLASS ITALIANA

Il Docente d'Eccezione

La prima Masterclass italiana per Peyo Nobre

•Formatosi nei prestigiosi **Compagnons du Devoir,** il vertice assoluto dellmaestria artigianale d'oltralpe.

•Rinomato **consulente e formatore internazionale**, specializzato nell'innovazione dello snacking moderno e panificazione salata.

•Unisce una **tecnica d'impasto impeccabile** ad un gusto estetico d'avanguardia e di forte impatto contemporaneo.

•Svela ad ALMA i segreti di un'offerta gourmet in grado di fondere **efficienza produttiva, design e sapore**.

Il Programma del Corso

I Panificati

Studio ed elaborazione di basi d'eccellenza: frolle salate, brioche di design, sfoglie bicolore e croissant salati dal forte impatto visivo.

Snacking d'Autore

Farciture inedite, bilanciamento delle consistenze e accostamenti gustativi complessi. Metodi per ottimizzare tempi, produzione e servizio.

Pâté en Croûte

Tecnica, assemblaggio e architettura interna del leggendario Pâté en Croûte, caposaldo intramontabile della gastronomia classica francese.

Le Creazioni Snacking

Bicolore Design

Impasti geometrici con spirali di precisione e farciture gourmet d'eccellenza.

Boutique Snacking

Insoliti intrecci di brioche salate, sfogliati monoporzione e finiture di pregio.

Focaccia Evolution

Garniture ricercate e alveolature strutturate ad arte per toast e sandwich premium.

Dettagli & Iscrizioni

Costo del corso: 300,00 €

Avrai il **10% di sconto** riservando il tuo posto e versando la quota entro il **30/08/2026**

PRESTIGIOSO COFFEE BREAK E PRANZO SEDUTI REALIZZATI DALLA CUCINA ALMA SONO INCLUSI NEL PREZZO.

Orari del Corso
Sabato 10 ottobre dalle ore 14.00 alle ore 18.00
Domenica 11 ottobre dalle ore 08:30 alle 15:30

Sede Ospitante
Scuola internazionale
di cucina italiana
ALMA, Colorno (PR)

Per info e iscrizioni
segreteria@ambassadeursdupainitalia .it
+39 375 1356 434

Evento imperdibile rivolto a TUTTI i professionisti della panificazione, pasticceria, catering e ristorazione desiderosi di elevare la loro offerta salata.

Partner & Sponsor

Un sentito ringraziamento a