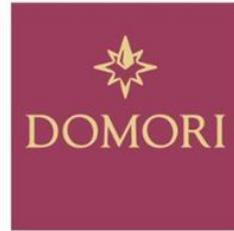


PROPOSTA CORSI AUTUNNO - INVERNO 2023 DOMORI STORE, Torino



Torino, Piazza San Carlo.



Piano – 2 Spazio San Carlo, *Sala San Josè*



Calendario corsi di pasticceria

BAMBINI tutti i SABATI

DATA	TITOLO CORSO	ORARIO	COSTO
Sabato 23 settembre	BACK TO SCHOOL	16.00 – 17.00	€ 15.00
Sabato 30 settembre	ALBERO DELLA VITA	16.00 – 17.00 17.30– 18.30	€ 25.00 * <small>BIMBO PIU' NONNI</small>
Sabato 7 ottobre	ALBERO DELLA VITA	16.00 – 17.00	€ 15.00
Sabato 14 ottobre	FIORI DI CIOCCOLATO	16.00 – 17.00	€ 15.00
Sabato 21 ottobre	RAGNATELA DI CIOCCOLATO	16.00 – 17.00	€ 15.00
Sabato 28 ottobre	RAGNATELA DI CIOCCOLATO	16.00 – 17.00	€ 15.00
Sabato 4 novembre	CREA LA TUA TAVOLETTA!	16.00 – 17.00	€ 15.00
Sabato 11 novembre	CREA LA TUA TAVOLETTA	16.00 – 17.00	€ 15.00
Sabato 18 novembre	LOLLIPOPS	16.00 – 17.00	€ 15.00
Sabato 25 novembre	LOLLIPOPS	16.00 – 17.00	€ 15.00
Sabato 2 dicembre	GHIRLANDA DI CIOCCOLATO	16.00 – 17.00	€ 15.00
Sabato 9 dicembre	GHIRLANDA DI CIOCCOLATO	16.00 – 17.00	€ 15.00
Sabato 16 dicembre	ALBERO DI CIOCCOLATO	16.00 – 17.00	€ 15.00
Sabato 23 dicembre	ALBERO DI CIOCCOLATO	16.00 – 17.00	€ 15.00



Descrizione corsi autunnali e Halloween - BIMBI



BACK TO SCHOOL... LAVAGNA DI CIOCCOLATO

I bambini dipingeranno sul quadro di cioccolato la loro cornice e scriveranno con la sac à poche, attaccando numeri e lettere fatti di cioccolato.



RAGNATELA DI HALLOWEEN

I bambini creeranno con il cioccolato plastico fantasmini di cioccolato e occhi insanguinati. Con il cioccolato fuso e la sac à poche disegneranno la ragnatela.



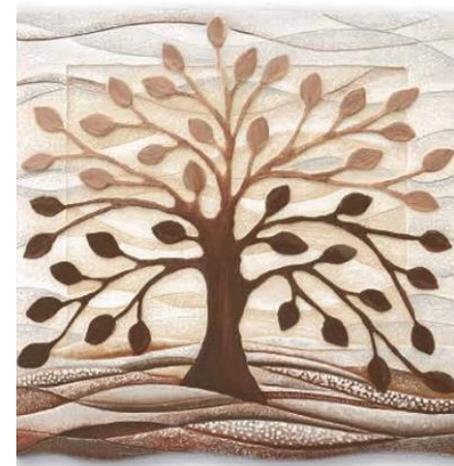
FIORI DI CIOCCOLATO E FRUTTA SECCA

I bambini realizzeranno con l'aiuto della sac à poche le tavolette di cioccolato e le decoreranno con la frutta secca e i cioccolatini realizzati da loro.



ALBERO DELLA VITA

I bambini con i loro nonni dipingeranno sul quadro di cioccolato il tronco, creeranno l'erba con il cioccolato e la polvere di pistacchio, ultimeranno con le foglie di cioccolato.



LOLLIPOPS

I bambini creeranno con la sac à poche dei lecca lecca di cioccolato, decorati con frutta secca e cioccolatini.



Descrizione corsi Natale - BIMBI



GHIRLANDA DI CIOCCOLATO

I bambini decoreranno la loro ghirlanda di cioccolato, creata con riso soffiato cioccolato e crema spalmabile Domorosa, con cioccolatini, frutta secca e frutta candita.



ALBERO DI NATALE DI CIOCCOLATO

I bambini con la sac à poche creeranno l'albero in cioccolato che decoreranno con cioccolatini, frutta secca, frutta candita caramelle.





Calendario corsi di pasticceria

ADULTI tutti i venerdì e i sabati

DATA	TITOLO CORSO	ORARIO	COSTO
Venerdì 15 settembre	TARTUFI FONDENTI	17.30 – 18.30	€ 25.00
Venerdì 22 settembre	TARTUFI FONDENTI	17.30 – 18.30	€ 25.00
Sabato 23 settembre	TARTUFI FONDENTI	17.30 – 18.30	€ 25.00
Venerdì 29 settembre	ALBERO DELLA VITA	17.30 – 18.30	€ 25.00
Venerdì 6 ottobre	ALBERO DELLA VITA	17.30 – 18.30	€ 25.00
Sabato 7 ottobre	ALBERO DELLA VITA	17.30 – 18.30	€ 25.00
Venerdì 13 ottobre	FACILI SNACK SENZA STAMPO	17.30 – 18.30	€ 25.00
Sabato 14 ottobre	FACILI SNACK SENZA STAMPO	17.30 – 18.30	€ 25.00
Venerdì 20 ottobre	RAGNATELA DI CIOCCOLATO	17.30 – 18.30	€ 25.00
Sabato 21 ottobre	RAGNATELA DI CIOCCOLATO	17.30 – 18.30	€ 25.00
Venerdì 27 ottobre	RAGNATELA DI CIOCCOLATO	17.30 – 18.30	€ 25.00
Sabato 28 ottobre	RAGNATELA DI CIOCCOLATO	17.30 – 18.30	€ 25.00
Venerdì 3 novembre	CREA LA TUA TAVOLETTA!	17.30 – 18.30	€ 25.00
Sabato 4 novembre	CREA LA TUA TAVOLETTA!	17.30 – 18.30	€ 25.00
Venerdì 10 novembre	CREA LA TUA TAVOLETTA!	17.30 – 18.30	€ 25.00
Sabato 11 novembre	CREA LA TUA TAVOLETTA!	17.30 – 18.30	€ 25.00



Calendario corsi di pasticceria

ADULTI tutti i venerdì e i sabati

DATA	TITOLO CORSO	ORARIO	COSTO
Venerdì 17 novembre	SNACK LIME E MANDORLA	17.30 – 18.30	€ 25.00
Sabato 18 novembre	SNACK LIME E MANDORLA	17.30 – 18.30	€ 25.00
Venerdì 24 novembre	SNACK LIME E MANDORLA	17.30 – 18.30	€ 25.00
Sabato 25 novembre	SNACK LIME E MANDORLA	17.30 – 18.30	€ 25.00
Venerdì 1 dicembre	GHIRLANDA DI CIOCCOLATO	17.30 – 18.30	€ 25.00
Sabato 2 dicembre	GHIRLANDA DI CIOCCOLATO	17.30 – 18.30	€ 25.00
Venerdì 8 dicembre	GHIRLANDA DI CIOCCOLATO	17.30 – 18.30	€ 25.00
Sabato 9 dicembre	GHIRLANDA DI CIOCCOLATO	17.30 – 18.30	€ 25.00
Venerdì 15 dicembre	ALBERO DI CIOCCOLATO	17.30 – 18.30	€ 25.00
Sabato 16 dicembre	ALBERO DI CIOCCOLATO	17.30 – 18.30	€ 25.00
Venerdì 22 dicembre	ALBERO DI CIOCCOLATO	17.30 – 18.30	€ 25.00
Sabato 23 dicembre	ALBERO DI CIOCCOLATO	17.30 – 18.30	€ 25.00



Descrizione corsi autunnali e Halloween – ADULTI



DUE TARTUFI AL CIOCCOLATO FONDENTE

I corsisti creeranno le due miscele con i due tipi di cioccolato un **Arriba 62%** e un **Tanzania 70%** faranno le palline e passeranno le prime nel cacao e le seconde nel cioccolato -



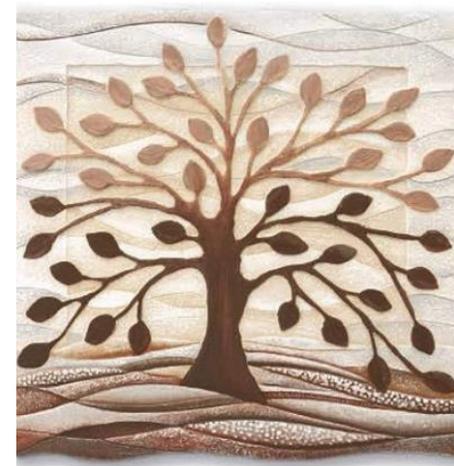
RAGNATELA DI HALLOWEEN

Sul quadro di cioccolato crea la ragnatela con il cioccolato bianco, con il cioccolato plastico i fantasmi, gli occhi insanguinati sono dei cioccolatini con ripieno di ciliegia e caffè



ALBERO DELLA VITA

Sul quadro di cioccolato viene dipinto il tronco con il cioccolato al latte e bianco, viene creata l'erba con la frutta secca, fatte le foglie di cioccolato fondente poi decorate con oro e glitter alimentari



CREA LA TUA TAVOLETTA!

Con gli stampi da 25g con l'aiuto della sacca a poche creeranno 6 tavolette dove applicheranno la frutta secca e potranno scrivere una dedica con il cornetto

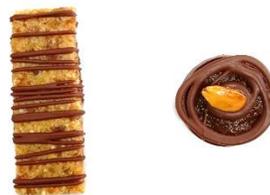


FACILI SNACK SENZA STAMPO SNACK LIME E MANDORLA

Due facili snack senza l'utilizzo di stampi, il primo con cioccolato riso soffiato e arancia. Il secondo con cioccolato Domorosa e nocciola



Vengono fatte caramellare le mandorle e creati dei dischi di cioccolato che verranno ricoperti con marmellata di limone e poi decorati.



Descrizione corsi Natale - ADULTI



GHIRLANDA DI CIOCCOLATO

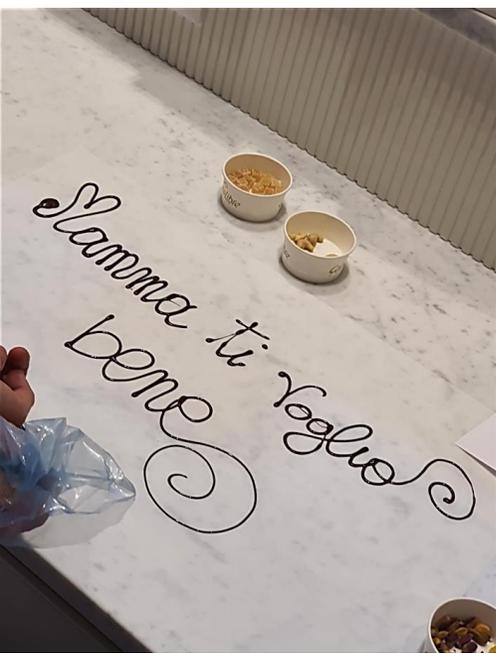
Verrà creata la ghirlanda a mano libera con il cioccolato e il riso, decorata con la frutta secca, frutta candita e i cioccolatini. Decorazione finale con fiocco in raso domori



ALBERO DI NATALE DI CIOCCOLATO

I corsisti creeranno l'albero con la sac à poche e decoreranno con frutta secca, candita, caramelle e cioccolatini.





LABORATORIO DI PASTICCERIA

SABATO 13 E DOMENICA 14 MAGGIO
Dalle 16.00 alle 17.00 e dalle 17.30 alle 18.30

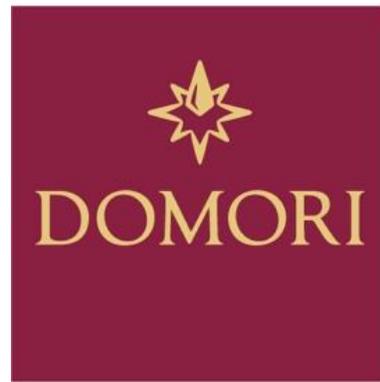
Un nuovo appuntamento nello store Domori di Piazza San Carlo 177 a Torino, in occasione della **Festa della Mamma!**

Amore, creatività e fantasia con il cioccolato, vedranno protagonisti **mamme e bimbi** per decorare un delizioso cuore di cioccolato fondente, con la scritta personalizzata!

Visita il sito domori.com per scoprire gli altri appuntamenti di maggio. Non dimenticare che continuano le degustazioni di cioccolato in store.

Per informazioni di disponibilità e prezzi scrivere a: domoristore.to@domori.com oppure chiamare il numero 011-0243228





Piazza San Carlo 177, Torino. Phone +39 0110243228

Per prenotazioni ai corsi scrivere al seguente indirizzo:

domoristore.to@domori.com

www.domori.com

