



**Martellato**

Martellato Srl - Viale della Navigazione Interna, 97  
35027 Noventa Padovana (Padova) Italy  
tel. +39 049 7800155 - fax +39 049 8087744  
martellato@martellato.com - www.martellato.com

**ARTEBIANCA**

*Prodotti, macchinari ed attrezzature professionali  
per pasticceria, gelateria, panificazione e ristorazione.*

Arte Bianca Spa  
via serenissima, 5  
25135 Brescia  
Tel. 030 3366321 - fax 030 3366421  
artebianca@artebianca.org

**Italian<sup>®</sup>  
Cake Art**



**Italian<sup>®</sup>  
Cake Art**

**ARTEBIANCA**

*Prodotti, macchinari ed attrezzature professionali  
per pasticceria, gelateria, panificazione e ristorazione.*

**Martellato**, in collaborazione  
con **Arte Bianca Spa**,  
ti invita alla presentazione  
dell'**Italian Cake Art**  
che si terrà il 06/02/2012  
con il consulente pasticcere  
Gian Paolo Panizzolo.

Orario presentazione:  
14,00 - 17,30  
Luogo: CAST ALIMENTI  
Via Serenissima 5,  
25135 Brescia  
**Per prenotare:**  
**Arte Bianca Spa**  
**Tel: 030 3366321, 030 3366401**

**Martellato**

PROFESSIONAL EQUIPMENT for SUGAR ART

Introduzione alla tecnica della sugar art abbinata ad una presentazione dell'**Italian Cake Art**.

Suggerimenti per un corretto uso della pasta zucchero **Smart Sugar** e **Bianco Fondant**.



Tecniche di rivestimento e assemblaggio di una wedding cake, consigli suggerimenti e proposte alternative.



Tecniche di decorazione e presentazione di una torta:

- Realizzazione fiori in pasta di zucchero.
- Realizzazione elementi decorativi vari.



L'**aerografia** abbinata alla **sugar art**.

