

RINALDINI

MASTERCLASS

UN'ESPERIENZA ESCLUSIVA PER SCOPRIRE I SEGRETI DELLA GRANDE PASTICCERIA ITALIANA E INTERNAZIONALE.

Nascono le **Masterclass firmate Roberto Rinaldini**, un'occasione unica dedicata a chi ama la pasticceria, dagli appassionati ai professionisti. Ogni incontro è un'**immersione completa nell'arte dolciaria**, con quattro ore di corso interamente dedicate a un tema specifico, pensato per ispirare e formare allo stesso tempo. Partecipando alle Masterclass potrai osservare il Maestro all'opera, scoprire i **segreti delle sue lavorazioni** e **apprendere tecniche** che potrai replicare anche senza attrezzature professionali. Ogni lezione è un percorso che unisce **tradizione** e **innovazione, creatività e precisione**, guidandoti passo dopo passo nella realizzazione di dolci che lasciano il segno, insieme a uno dei più grandi maestri della pasticceria italiana.

Riconosciuto come uno dei maestri più autorevoli dell'arte dolciaria italiana, **Roberto Rinaldini** vanta una carriera ricca di successi: **Campione del Mondo di Pasticceria**, due volte **Campione del Mondo di Gelateria**, insignito del titolo di **Pasticcere dell'Anno dall'Accademia Maestri Pasticceri Italiani** e nominato Ambasciatore dell'Eccellenza Italiana. È inoltre membro della prestigiosa associazione francese **Relais Desserts**, che riunisce **i 100 migliori pasticceri del mondo**. La sua visione unisce tecnica, creatività e ricerca estetica, trasformando ogni creazione in un'esperienza capace di sorprendere ed emozionare.

LE MASTERCLASS 2026

1. IL LINGUAGGIO DEL CIOCCOLATO – TORTE MODERNE E DA FORNO

ACQUISTA ORA € 210

Data: 6 febbraio 2026

Un viaggio nel mondo del cioccolato, dall'intensità dei dessert moderni alle torte da forno ricche di profumi. Abbinamenti intelligenti e bilanciamenti perfetti per trasformare un ingrediente iconico in pura espressione di creatività.

2. I GRANDI LIEVITATI DA COLAZIONE – BRIOCHE, BOMBOLONI E MARITOTZI (1°parte)

ACQUISTA ORA € 210

Data: 6 marzo 2026

La magia degli impasti soffici: dalle brioche ai maritotzi, dai bomboloni ai cinnamon rolls. Tecniche e segreti per ottenere lievitati dolci fragranti e costanti, anche senza attrezzature professionali.

3. CROISSANT E VIENNOISERIE – LA SCIENZA DELLA SFOGLIA (2°parte)

ACQUISTA ORA € 210

Data: 10 aprile 2026

Croissant, pain au chocolat, danesi e viennoiserie: la perfezione nasce da pieghe, riposi e cotture calibrate. Un corso dedicato a chi vuole andare oltre la ricetta e capire davvero la magia della sfoglia.

4. LE TORTE DELLA TRADIZIONE – REINVENTARE I CLASSICI

ACQUISTA ORA € 240

Data: 8 maggio 2026

Sacher, Saint honorè, Pavlova, Strudel, Cheesecake e Tiramisù: le torte che profumano di tradizione diventano protagoniste di una nuova interpretazione, tra farine alternative, frutta di stagione e tecniche contemporanee.

5. DOLCI ESTIVI E MONOPORZIONI – STRUTTURA, LEGGEREZZA, DESIGN

ACQUISTA ORA € 240

Data: 5 giugno 2026

Mousse fresche, inserti fruttati, cremosi leggeri e basi moderne: un corso che unisce gusto, equilibrio e pulizia estetica per creare monoporzioni estive raffinate e professionali.

PACCHETTO 5 CORSI 15% SCONTO

ACQUISTA ORA -15%

PACCHETTO 2 CORSI PICCOLI LIEVITATI 15% SCONTO

ACQUISTA ORA -15%

MODALITÀ DI ISCRIZIONE E PAGAMENTO

L'iscrizione sarà considerata valida al momento del pagamento, da effettuare tramite PayPal o Bonifico bancario cliccando nei link presenti nella tabella riassuntiva. Al completamento della procedura riceverete una e-mail di conferma dell'avvenuta registrazione con tutte le informazioni organizzative.

LOCATION

Tutte le MasterClass si svolgeranno presso la sede di Via Modena 22 Coriano (Rn), all'interno di un ambiente professionale completamente attrezzato. Inizio corso: ore 14:00. Conclusione indicativa: ore 18:00. L'accoglienza partecipanti sarà attiva a partire dalle 13:30.

PARTECIPANTI E MODALITÀ DI ATTIVAZIONE

Posti disponibili: massimo 40 persone per masterclass. Numero minimo di iscritti per confermare il corso: 30 partecipanti. Qualora non venisse raggiunta la quota minima, il corso verrà annullato con almeno 3 settimane di anticipo rispetto alla data stabilita e sarà previsto il rimborso totale della quota versata.

Durante l'evento verranno servite degustazioni esclusive dei prodotti realizzati o presentati durante la masterclass. Per garantire la sicurezza di tutti, chiediamo di segnalare eventuali allergie o intolleranze alimentari al momento dell'iscrizione.

CONTATTI

Per maggiori informazioni contattare info@rinaldinipastry.com oppure chiamare al numero 0541.085111