

corso intermedio cake design

Modelling in pasta di zucchero. Un corso rivolto a principianti e "un pò pratici" appassionati di cake design

PROGRAMMA DEL CORSO

- Ricette e consigli sull'utilizzo degli impasti e delle farciture
- Introduzione alle varie paste modellabili (pasta di zucchero, pasta di gomma, ecc..)
- Colorazione della pasta di zucchero
- Stesura e copertura delle torte a più piani.
- Assemblaggio della torta
- Realizzazione della decorazione a tema.

Cake Art consegnerà a tutti i partecipanti l'attestato di frequenza e una dispensa con ricette di impasti base e farciture per torte.

COSTO

Euro 50 (interamente detraibili per i possessori di partita iva)

DURATA

5 ore

Per informazioni e iscrizioni info@maestriinfiera.com

