

corso base cake design

Primo approccio alla pasta di zucchero.

Il corso è rivolto a tutti coloro che per la prima volta si avvicinano al mondo del Cake Design.

PROGRAMMA

- 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
- Copertura della torta e del vassoio
- Assemblaggio della torta

Si lavorerà su Dummies (base di polistirolo) e alla fine del corso ogni partecipante porterà via la propria torta. Durante il corso sarà fornito tutto il materiale necessario alla realizzazione della torta.

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

