

corso cup cake e biscotti

Questo corso è interamente dedicato alle famosissime tortine americane e alcuni biscotti. Le decorazioni potranno essere in pasta di zucchero o ghiaccia reale a seconda dei soggetti. Il corso è assolutamente alla portata di tutti in quanto non è richiesta particolare esperienza.

PROGRAMMA DEL CORSO

Parte teorica:

- Cosa sono le Cupcakes e da dove arrivano
- Quali tipi di biscotti sono più adatti ad essere decorati
- Come preparare e cuocere correttamente biscotti e cupcakes adatti alla decorazione.
- Come preparare la pasta di zucchero, la pasta di gomma e la ghiaccia reale

Parte Pratica:

- Decorazione di Cupcakes e Biscotti con pasta di zucchero, pasta di gomma o ghiaccia reale
- Rifinitura dei dettagli e consegna attestati di partecipazione.

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

COSTO

Euro 40 (interamente detraibili per i possessori di partita iva)

DURATA

4 ore

Per informazioni e iscrizioni info@maestriinfiera.com

