

# Corso online di cake design



**ProgettoPerFormare**  
Servizi per la Formazione

**PER INFO E ISCRIZIONI**  
Progetto PerFormare - Servizi per la Formazione  
Email: [corsi@progettoperformare.it](mailto:corsi@progettoperformare.it)  
Sito Web: [www.progettoperformare.it](http://www.progettoperformare.it)

**Corso online di Cake Design**  
in audiovideo conferenza



Luogo **Marche, Macerata**

<https://www.annunci.it/x-121603-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO ONLINE (IN AUDIOVIDEO CONFERENZA) DI CAKE DESIGN - IL CORSO PREVEDE UNA QUOTA DI ISCRIZIONE

CALENDARIO: 18 ore, 6 lezioni, 1 sera a settimana.

DOCENTE: Esperti pasticceri e cake designer.

RILASCIA: Attestato di frequenza Progetto PerFormare e Attestato di formazione pratica rilasciato dal docente del corso.

MODALITA' DIDATTICA: Streaming (a distanza con docente in diretta)

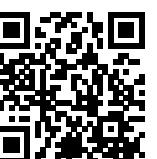
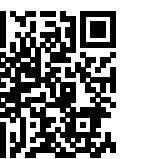
## DESCRIZIONE

Dopo una breve introduzione teorica sul cake design, i corsisti inizieranno subito ad apprendere nozioni pratiche per preparare torte e diversi soggetti da poter poi riproporre in tante occasioni, verranno trattate diverse tecniche di decorazione e copertura dei dolci e diverse tipologie di prodotti e attrezzi.

## DESTINATARI

Il corso parte dalle basi ed è rivolto a tutti coloro che desiderano imparare l'arte del cake design, acquisendo abilità e tecniche differenti per realizzare e decorare dolci e torte più complesse, passando dalla farcitura del pan di spagna alla decorazione, dalla colorazione al modelling.

## CONTENUTO (18 ore, 6 lezioni)

								
<p><a href="https://www.annunci.it/x-121603-z">https://www.annunci.it/x-121603-z</a></p> <p><b>Corso online di cake design</b></p>								

Corso online di cake design

<https://www.annunci.it/x-121603-z>

---

#### Lezione 3: Pasta di zucchero

- Utilizzo delle varie paste modellabili
- Preparazione in casa della pasta di zucchero per copertura
- I coloranti per la pasta di zucchero

#### Lezione 4: Attrezzature per la decorazione

- Gli stampi (cutter, stampi a impressione, stampi in silicone...)
- Varie attrezzature
- Realizzazione di elementi decorativi

#### Lezione 5: Modelling

- Realizzazione di un soggetto base 3D
- Realizzazione di un fiocco

#### Lezione 6: Realizzazione di una torta

- Realizzazione della copertura di una torta vera
- Realizzazione copertura di un piano finto per torte a piani
- Assemblaggio della torta a piani e decorazione

INVIA LA TUA RICHIESTA DI INFORMAZIONI E VERRAI RICONTATTATO DAI NOSTRI REFERENTI DI CORSO PER RICEVERE MAGGIORI DETTAGLI, OVVIALEMENTE SENZA IMPEGNO.

#### VANTAGGI DI UN CORSO ONLINE IN AUDIOVIDEO CONFERENZA

- Formatore: gli stessi docenti dei ns. corsi in presenza nella loro zona di attività;
- E' possibile ricevere le registrazioni di lezioni perse o di particolare interesse;
- E' possibile frequentare anche in gruppo, pagando il costo di un solo accesso (da una sola postazione);
- Notevole risparmio di tempo e denaro, non essendovi lo spostamento casa/ufficio/sede corso;
- Il corso è in diretta e si possono porre domande a voce o per iscritto come nei corsi in presenza;
- E' possibile scaricare durante la lezione materiale aggiuntivo che il docente mette a disposizione, oppure riceverlo in seguito direttamente nella propria posta elettronica.