

Corso online di cake design



Luogo **Liguria, Genova**

<https://www.annunci.it/x-151528-z>

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

CALENDARIO: 18 ore, 6 lezioni.

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)

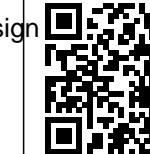
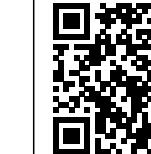
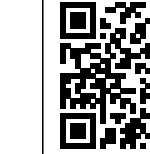
DESCRIZIONE

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)

 https://www.annunci.it/x-151528-z	 https://www.annunci.it/x-151528-z	 https://www.annunci.it/x-151528-z	 https://www.annunci.it/x-151528-z	 https://www.annunci.it/x-151528-z	 https://www.annunci.it/x-151528-z	 https://www.annunci.it/x-151528-z	 https://www.annunci.it/x-151528-z	 https://www.annunci.it/x-151528-z	 https://www.annunci.it/x-151528-z
Corso online di cake design	Corso online di cake design	Corso online di cake design	Corso online di cake design	Corso online di cake design	Corso online di cake design	Corso online di cake design	Corso online di cake design	Corso online di cake design	Corso online di cake design

Corso online di cake design

<https://www.annunci.it/x-151528-z>

<https://www.annunci.it/x-151528-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, OVVIAIMENTE 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;
- 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. Chiudi