

Corso online di cake design



Luogo **Abruzzo, Chieti**
<https://www.annunci.it/x-204139-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 attrezzature.

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-204139-z Corso online di cake design	 https://www.annunci.it/x-204139-z Corso online di cake design	 https://www.annunci.it/x-204139-z Corso online di cake design	 https://www.annunci.it/x-204139-z Corso online di cake design	 https://www.annunci.it/x-204139-z Corso online di cake design	 https://www.annunci.it/x-204139-z Corso online di cake design	 https://www.annunci.it/x-204139-z Corso online di cake design	 https://www.annunci.it/x-204139-z Corso online di cake design	 https://www.annunci.it/x-204139-z Corso online di cake design	 https://www.annunci.it/x-204139-z Corso online di cake design
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Lezione 1: Elementi essenziali del cake design
Lezione 2: Realizzazione dell'interno della torta
Lezione 3: Preparazione e cottura di una base
Lezione 4: Preparazione e realizzazioni di una farcitura
Lezione 5: Preparazione e realizzazioni della stuccatura

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 pressione, 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, OVVIAMENTE 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.