
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.