

# 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

**Friuli-Venezia Giulia, Trieste**

<https://www.annunci.it/x-314967-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)

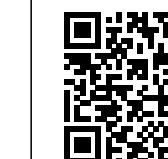
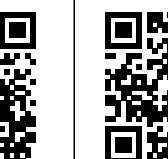
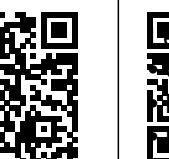
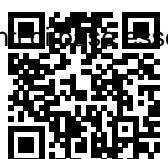
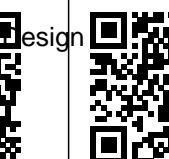
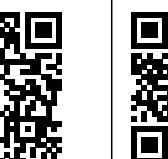
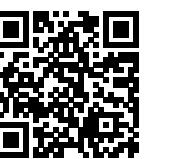
## DESCRIZIONE

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)

												
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	Corso online di cake design	Corso online di cake design

---

#### 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. Chiudi