Corso online di cake design

Luogo **Veneto, Treviso**
https://www.annuncici.it/x-315268-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)

Lezione 1: Elementi di base essenziali del Cake Design
• Gli ingredienti
• Le tecniche
• Le attrezzature
• La tecnica e i tempi di realizzazione

Lezione 2: Realizzazione dell'interno della torta
• Preparazione e cottura di una base
• Preparazione e realizzazione di una farcitura
• Preparazione e realizzazione della stuccatura

https://www.annuncici.it/x-315268-z Corso online di cake design
https://www.annuncici.it/x-315268-z Corso online di cake design
https://www.annuncici.it/x-315268-z Corso online di cake design
https://www.annuncici.it/x-315268-z Corso online di cake design
https://www.annuncici.it/x-315268-z Corso online di cake design
https://www.annuncici.it/x-315268-z Corso online di cake design
https://www.annuncici.it/x-315268-z Corso online di cake design
https://www.annuncici.it/x-315268-z Corso online di cake design
https://www.annuncici.it/x-315268-z 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, 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. Chiudi