

Corso online di cake design



Luogo

Emilia-Romagna, Forlì

<https://www.annunci.it/x-616280-z>

ISCRIZIONI APERTE AL CORSO ONLINE DI CAKE DESIGN - CORSO A PAGAMENTO (richiedi maggiori informazioni)

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)

• ELEMENTI DI BASE ESSENZIALI DEL CAKE DESIGN (TEORIA)
• Le farcite, le guccette, la guaina e i tempi di cottura.
• REALIZZAZIONE DI UNA TORTA (PRATICA)
• La preparazione e cottura della base. Preparazione e realizzazione di una farcitura e guccette della torta.

Not: Si consiglia di mangiare la torta preparata per capire se si è cotta bene la base, farcita abbastanza,

abbastanza, bagnata abbastanza, ecc. (TEORIA/PRATICA)

• ATTREZZATURE PER LA DECORAZIONE E REALIZZAZIONE DI TORTA PIANI (PRATICA)

• Gli stampi (cutter, stampi a impressione, stampi in silicone...). Varie attrezature. Realizzazione dei

elementi decorativi.

• PASTE MODELLABILI, COLORANTI CHIFFON CAKE (PRATICA)

Corso online di cake design

Utilizzo delle varie paste modellabili. I coloranti per la pasta di zucchero. Preparazione della Chiffon Cake.

- MODELLING (PRATICA)

Realizzazione di un soggetto base 3D. Realizzazione di un fiocco.

- REALIZZAZIONE DI UNA TORTA (PRATICA)

Realizzazione della copertura di una torta vera. Realizzazione copertura di un piano finto per torte a piani. Assemblaggio della torta a piani e decorazione.

IN VIA 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;
- 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.