

Corso online di cake design



Luogo **Piemonte, Asti**
<https://www.annuncici.it/x-645990-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.

RILASCIATA: 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



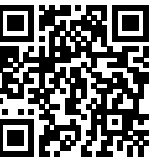
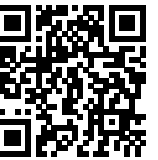






Dopo una breve introduzione teorica sul cake design, i corsisti inizieranno subito ad apprendere nozioni pratiche per preparare torte e diversi soggetti da poter poi riproporre in tante occasioni, verranno trattate diverse tecniche di decorazione e copertura dei dolci e diverse tipologie di prodotti 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)

- **ELEMENTI DI BASE ESSENZIALI DEL CAKE DESIGN (TEORIA)**
 Le farfalle, le farfalle, le farfalle... Le farfalle e i temi per la decorazione.
- **TECNICHE DI DECORAZIONE E REALIZZAZIONE DI TORTA A PIANI (PRATICA)**
 Le farfalle e i temi per la decorazione. Le farfalle e i temi per la decorazione. Le farfalle e i temi per la decorazione.
- **ATTREZZATURE PER LA DECORAZIONE E REALIZZAZIONE DI TORTA A PIANI (TEORIA/PRATICA)**
 Gli stampi, i cutter, i stampi a pressione, i stampi in silicone... Varie attrezzature. Realizzazione di elementi decorativi.
- **PASTE MODELLABILI, COLORANTI E CHIFFON CAKE (PRATICA)**

 <p>https://www.annuncici.it/x-645990-z</p> <p>Corso online di cake design</p>	 <p>https://www.annuncici.it/x-645990-z</p> <p>Corso online di cake design</p>	 <p>https://www.annuncici.it/x-645990-z</p> <p>Corso online di cake design</p>	 <p>https://www.annuncici.it/x-645990-z</p> <p>Corso online di cake design</p>	 <p>https://www.annuncici.it/x-645990-z</p> <p>Corso online di cake design</p>	 <p>https://www.annuncici.it/x-645990-z</p> <p>Corso online di cake design</p>	 <p>https://www.annuncici.it/x-645990-z</p> <p>Corso online di cake design</p>	 <p>https://www.annuncici.it/x-645990-z</p> <p>Corso online di cake design</p>	 <p>https://www.annuncici.it/x-645990-z</p> <p>Corso online di cake design</p>	 <p>https://www.annuncici.it/x-645990-z</p> <p>Corso online di cake design</p>
--	---	---	---	--	---	---	---	---	---

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.

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;
- 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.