



---

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.