

# Corso online di cake design



Luogo **Emilia-Romagna, Forlì**  
<https://www.annuncici.it/x-651867-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.





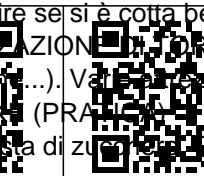

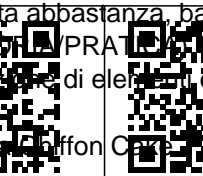

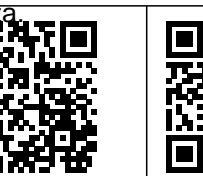
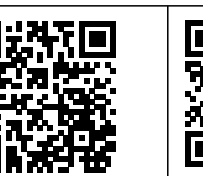
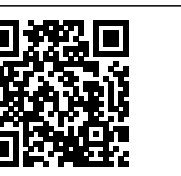
**CONTENUTO (18 ore, 6 lezioni)**  
• **ELEMENTI DI BASE ESSENZIALI DEL CAKE DESIGN (TEORIA)**  
Gli impasti - Le farciture - Le stuccature. La tecnica e i tempi di realizzazione.  
• **REALIZZAZIONE DELL'INTERNO DELLA TORTA (PRATICA)**  
Preparazione e cottura di una base. Preparazione e realizzazione di una farcitura. Preparazione e realizzazione della stuccatura.

Nota: Si consiglia di mangiare la torta preparata per capire se si è cotta bene la base, farcita abbastanza, bagnata abbastanza.

• **ATTREZZATURE PER LA DECORAZIONE E REALIZZAZIONE DI TORTA A PIANI (PRATICA)**  
Gli stampi - Le stampi a cerniera, stampi a sfondo, stampi a sfondo (....). Vari tipi di stampe. Realizzazione di elementi decorativi.  
• **PASTICCERIA BILI, CROSTACEE E CHOCOLATE (PRATICA)**  
Utilizzo di pasta modellabile, coloranti, stampe di zucchero, decorazioni, stampe di zucchero.

• **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 pianetto 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.

 <a href="https://www.annuncici.it/x-651867-z">https://www.annuncici.it/x-651867-z</a> Corso online di cake design	 <a href="https://www.annuncici.it/x-651867-z">https://www.annuncici.it/x-651867-z</a> Corso online di cake design	 <a href="https://www.annuncici.it/x-651867-z">https://www.annuncici.it/x-651867-z</a> Corso online di cake design	 <a href="https://www.annuncici.it/x-651867-z">https://www.annuncici.it/x-651867-z</a> Corso online di cake design	 <a href="https://www.annuncici.it/x-651867-z">https://www.annuncici.it/x-651867-z</a> Corso online di cake design	 <a href="https://www.annuncici.it/x-651867-z">https://www.annuncici.it/x-651867-z</a> Corso online di cake design	 <a href="https://www.annuncici.it/x-651867-z">https://www.annuncici.it/x-651867-z</a> Corso online di cake design	 <a href="https://www.annuncici.it/x-651867-z">https://www.annuncici.it/x-651867-z</a> Corso online di cake design	 <a href="https://www.annuncici.it/x-651867-z">https://www.annuncici.it/x-651867-z</a> Corso online di cake design	 <a href="https://www.annuncici.it/x-651867-z">https://www.annuncici.it/x-651867-z</a> Corso online di cake design	 <a href="https://www.annuncici.it/x-651867-z">https://www.annuncici.it/x-651867-z</a> Corso online di cake design
--	---	---	---	--	---	---	---	---	---	---

---

#### 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.