

Corso online di cake design



Luogo **Emilia-Romagna, Forlì**
<https://www.annunci.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 REALIZZAZIONE DELLA TORTA A PIANI (PRATICA)

Gli stampi (cubi, stampi a pressione, stampi a sfere...). Vari tipi di stucche. Realizzazione di elementi decorativi.

IMPASTI, PASTE MOLDABILI, CREAME E CHIFFON (PRATICA)

Utilizzo di stucche e paste modellabili colorate e creatura di zuccheri per decorazione e chiffon cream.

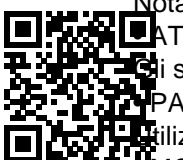
• MODELLING (PRATICA)

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 pianovinto per torte a piani. Assemblaggio della torta a piani e decorazione.

INVIA LA TUA RICHIESTA DI INFORMAZIONI E VERRAI RICONTATTATO DAI NOSTRI RIFERENTI DI CORSO PER RICEVERE MAGGIORI DETTAGLI, OVVIAMENTE SENZA IMPEGNO.



<https://www.annunci.it/x-651867-z>

Corso online di cake design



<https://www.annunci.it/x-651867-z>

Corso online di cake design



<https://www.annunci.it/x-651867-z>

Corso online di cake design



<https://www.annunci.it/x-651867-z>

Corso online di cake design



<https://www.annunci.it/x-651867-z>

Corso online di cake design



<https://www.annunci.it/x-651867-z>

Corso online di cake design



<https://www.annunci.it/x-651867-z>

Corso online di cake design



<https://www.annunci.it/x-651867-z>

Corso online di cake design



<https://www.annunci.it/x-651867-z>

Corso online di cake design



<https://www.annunci.it/x-651867-z>

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.