

## CORSO CAKE DESIGN BASE (DECORAZIONI TORTE IN PASTA DI ZUCCHERO)

*Alcune torte realizzate nei precedenti corsi*

**Durata del corso:** ciclo di 2 lezioni da 2,5 ore cadauna  
(o unico incontro di 5 ore)

### Programma sintetico:

- ✓ Introduzione al mondo della *sugar art*
- ✓ Consigli e ricette sugli impasti base e farciture
- ✓ Ricetta per realizzare in casa la pasta di zucchero
- ✓ Consigli sui coloranti più adatti
- ✓ Colorazione della pasta
- ✓ Copertura di una *dummy cake* (supporto/base in polistirolo)
- ✓ Realizzazione dei vari soggetti
- ✓ Assemblaggio e presentazione della torta

**Sede:** Centro Civico di Bojon (Campolongo Magg.re - VE)

**Giorno e ora:** in due serate settimanali consecutive da concordare con la maggioranza dei partecipanti (ore 20,30 – 23). Nel caso di unico incontro, nel pomeriggio del sabato.

**Quota di partecipazione:** 100 € (materiale incluso)

**Materiale necessario:** L'attrezzatura e il materiale per lo svolgimento del corso sarà fornito dall'associazione e rimarrà ai partecipanti.

**Docente:** Esperta e appassionata del settore

**Difficoltà:** **BASSA**

**Note:** Il corso è rivolto ai principianti ma anche a chi ha già qualche dimestichezza con la pasta di zucchero e desidera migliorare la propria tecnica e manualità.



**ISCRIZIONI** Si raccolgono le preiscrizioni ai seguenti contatti:

**tel. 346 3579141 – info@dafneweb.it**

Le iscrizioni si raccolgono in ordine cronologico e fino all'esaurimento dei posti disponibili. All'atto dell'iscrizione è richiesto il versamento del 50% della quota di partecipazione. Saldo nella prima lezione.

\*Il corso prenderà avvio al raggiungimento del numero minimo di partecipanti.

*Quanto sopra riportato, in quanto proprietà intellettuale dell'Associazione Dafne, secondo le vigenti normative, non può essere in alcun modo riprodotto, usato o riadattato senza previo consenso.*