

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.