

*Alessandra  
e i suoi dolci*

**Cake Design  
Corso Base**

**Corso di Cake Design Modelling di base**

**Programma del corso teorico  
e pratico:**

- **Quali sono le migliori basi e farce da utilizzare (nozioni di pasticceria)**
- **Come "stuccare" una torta vera**
- **Le diverse tipologie di pasta di zucchero**
- **Come colorare la pasta di zucchero e la scelta del giusto colorante**
- **Nozioni teoriche sul cake decorating**
- **Realizzazione soggetti bidimensionali**
- **Realizzazione soggetti tridimensionali**



**Dimostrazione stuccatura su torta vera**

**Ad ogni corsista, sarà rilasciato un attestato di  
partecipazione e il topper realizzato.**

**Posti limitati a prenotazione obbligatoria.**

**MERCOLEDÌ 18 MAGGIO**

dalle ore 14:00 alle 19:00

con pausa caffè e assaggio dolce  
presso il "L'Angoletto" ad Oria (BR)  
in via Palermo n° 2



Associata:  
Federazione Internazionale  
Pasticceria  
Gelateria Cioccolateria

**per  
principianti  
ed  
appassionati**

Insegnate, Cake Designer:  
*Alessandra Altamura*

INFO E ISCRIZIONI 334.8237063 o [alessandraeisuidolci@email.it](mailto:alessandraeisuidolci@email.it)