

*Alessandra
e i suoi dolci*

Cake Design Corso Base/Intermedio

**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 bambina tridimensionale
- Realizzazione di rose in Gum Paste



**Corso di
Modelling**

**Corso di
Sugar Flower**



Dimostrazione stuccatura su torta vera

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

Modelling: € 40

Sugar Flower: € 40

Totale € 80

SCONTATO € 70

Posti limitati a prenotazione obbligatoria.

VENERDÌ 13 MAGGIO

dalle ore 14:00 alle 19:00

Francavilla Fontana (BR)



Associata:
Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria

**per
principianti
ed
appassionati**

Insegnate, Cake Designer:
Alessandra Altamura

INFO E ISCRIZIONI 334.8237063 o alessandraeisuoidolci@email.it