

*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](mailto:alessandraeisuoidolci@email.it)