



“Corso Base Cake Design di decorazione con la pasta di zucchero”

Info:

Quando: tutti i **mercoledì** dalle **18.30** alle **20.00**

Dove: Centro “Sacro Cuore” viale B. Bardanzellu, 83 (zona Colli Aniene-Roma)

Durata del corso: 3 mesi

Per ulteriori info visita il sito www.ilovezucchero.it sezione "Eventi e Corsi": <http://www.ilovezucchero.it/eventi-e-corsi-cake-design/corsi-cake-design-roma>

Programma delle prime 12 lezioni:

Lezione 1

"La pasta di zucchero":

- spiegazione di come si prepara in casa la pasta di zucchero,
- i vari tipi di pasta di zucchero ed il loro utilizzo,
- realizzazione di una piccola creazione con la pasta di zucchero.

Lezione 2

"La torta ricoperta in pasta di zucchero":

- spiegazione di come si compone una torta (ricette della base, la bagna, la farcitura, il rivestimento),
- copertura di una base (in polistirolo) di una mini-torta con la pasta di zucchero.

Lezione 3

"La torta ricoperta in pasta di zucchero":

- decorazione dettagliata della mini-torta in polistirolo (ricoperta la lezione precedente).

Lezione 4

"Cupcakes e muffins":

- differenze e ricette principali,
- decorazione con la pasta di zucchero dei cupcakes.

Lezione 5

"Decorazioni tridimensionali (cake toppers)":

- realizzazione di un soggetto tridimensionale elaborato con la pasta di zucchero.

Lezione 6

"La **ghiaccia reale**" (glassa di zucchero):

- preparazione,
- il suo utilizzo nel Cake Design.

Lezione 7

"Le **bomboniere** in pasta di zucchero":

- realizzazione.

Lezione 8

"**Biscotti** decorati":

- ricette e realizzazioni di decori con la pasta di zucchero e la ghiaccia reale.

Lezione 9

Le "**mini Cake**":

- cosa sono,
- il loro utilizzo,
- decorazione delle mini cake.

Lezione 10

"**Decorazione di una torta** a tema".

Lezione 11

"I **fiori con la pasta di zucchero**":

- realizzazioni.

Lezione 12

"I **Cake pops**":

- cosa sono,
- spiegazione delle ricette e di come si realizzano,
- realizzazione.

**Ilovezucchero* si riserva la possibilità di apportare piccole modifiche al programma ai fini di un miglioramento didattico anche a seconda del livello dei partecipanti al corso.

Sono aperte le iscrizioni per i **Corsi Cake Design Roma** Febbraio 2013!

Per iscriverti o avere informazioni puoi mandarci una mail a:
ilovezucchero@ilovezucchero.it