



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

Info:

Quando: tutti i **mercoledì** dalle **18.30** alle **20** a partire dal **24 Settembre 2014**

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

Durata del corso: 3 mesi (12 lezioni)

Programma:

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,
- i vari tipi di coloranti alimentari,
- realizzazione di una piccola creazione con la pasta di zucchero.

Lezione 2

"La torta ricoperta in pasta di zucchero"-parte prima:

- spiegazione di come si compone una torta (ricette della base, la bagna, la farcitura, il rivestimento),
- copertura di una base (in polistirolo) di una torta con la pasta di zucchero (cm 15 di diametro).

Lezione 3

"La torta ricoperta in pasta di zucchero"-parte seconda:

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

Lezione 4

"Cupcakes e muffins":

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

Lezione 5

"Biscotti decorati":

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

Lezione 6

"Decorazione tridimensionale (cake topper)":

- realizzazione di un soggetto tridimensionale con la pasta di zucchero (tema di "Halloween").

Lezione 7

"I fiori con la pasta di zucchero ":

- realizzazione.

Lezione 8

"Decorazione tridimensionale (cake topper)":

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

Lezione 9

"Decorazione tridimensionale (cake topper)":

- realizzazione di un folletto con la pasta di zucchero.

Lezione 10

"Le bomboniere in pasta di zucchero e i confetti decorati":

- realizzazioni.

Lezione 11

"Decorazione tridimensionale (cake topper)":

- realizzazione di un soggetto tridimensionale (tema natalizio).

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 Settembre 2014!**

Per iscriverti o avere informazioni puoi mandarci una mail a:

ilovezucchero@ilovezucchero.it