

Corso Cake Design




Viaggio creativo verso la magia del cake design

Decor Covering

Durata: 6 ore (2 giorni)

Descrizione del corso: Un corso pratico e intensivo in cui i partecipanti impareranno a rivestire una torta a due piani finti. Durante le lezioni verranno approfondite tecniche di copertura in pasta di zucchero e decorazioni con figure modellate.

OBIETTIVI DEL CORSO

-  Familiarizzare con la pasta di zucchero e altre paste per copertura.
 -  Imparare tecniche di colorazione, stesura e modellazione senza imperfezioni.
 -  Creare decorazioni e un personaggio ispirato all'immagine fornita.
-

PROGRAMMA DEL CORSO

Giorno 1: Modellaggio e decorazioni

- Realizzazione di un personaggio (orsetto, coniglio o elefantino – da concordare)
- Creazione di fiorellini, fiocchetti, nuvolette e altri dettagli decorativi

Giorno 2: Rivestimento e assemblaggio finale

- Rivestimento della torta in pasta di zucchero
- Copertura del piano finto
- Posizionamento delle decorazioni
- Assemblaggio della torta finale

MATERIALI FORNITI

- ✓ Pasta di zucchero, gum paste, modeling paste
- ✓ Strumenti per la modellazione e stesura
- ✓ Base in polistirolo
- ✓ Coloranti in gel e polveri colorate
- ✓ KIT corso: dispense, grembiule , attestato di partecipazione

COSTO E MODALITÀ DI PAGAMENTO

💰 **Prezzo totale:** 400 €

📌 **Pagamento:** 50% alla prenotazione, saldo entro il giorno del corso

📍 **Luogo:** L'Atelier di Helena Cake Artist via dei Giacinti, 8

📅 **Data e orario:** (da concordare)

Helena Cake Artist