



# Corso Design

Viaggio creativo verso la magia del cake design

## Sugar Sculpture

Durata: 3 ore Descrizione del corso: Un corso pratico e intensivo in cui i partecipanti impareranno a realizzare un personaggio (orsetto, coniglio o elefantino – da concordare). Durante la lezione verranno approfondite tecniche di modellaggio.

### OBIETTIVI DEL CORSO

 Apprendere le tecniche di base per modellare un personaggio in pasta di zucchero.   
Sviluppare manualità e precisione nei dettagli del viso e del corpo.

 Conoscere i materiali e gli strumenti essenziali per il cake design.

### PROGRAMMA DEL CORSO

-Breve panoramica sui diversi tipi di paste modellabili (pasta di zucchero, gum paste, modeling paste).

-Come colorare la pasta per ottenere sfumature realistiche.

-Modellazione del corpo, delle zampe e della testa.

- Creazione di espressioni facciali e dettagli (occhi, naso, bocca).

- Aggiunta di elementi decorativi (fiocchi, vestiti, accessori).

- Tecniche per rendere il personaggio stabile e resistente.

- Correzione di eventuali imperfezioni.

- Suggerimenti per la conservazione delle creazioni. MATERIALI FORNITI

✓ Pasta modellabile (modeling paste, gum paste, pasta di zucchero). ✓ Strumenti per la modellazione e colorazione.

✓ Coloranti in gel e polveri colorate.

✓ Base di supporto per il personaggio ✓ KIT corso: grembiule e attestato di partecipazione

## COSTO E MODALITÀ DI PAGAMENTO

💰 Prezzo totale: 180 € 📌 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)

HelenaCakeArtist