

# Corso Cake Design

Viaggio creativo verso la magia del cake design

## complete course

Durata: 12 ore (3 giorni) Descrizione del corso:

Un corso pratico e intensivo in cui i partecipanti impareranno a rivestire una torta a due piani, composta da un piano vero e uno finto. Durante le lezioni verranno approfondite tecniche di stuccatura con crema al burro, copertura in pasta di zucchero e decorazioni con figure modellate.

### OBIETTIVI DEL CORSO

🎨 acquisire manualità con la pasta di zucchero e altre paste di copertura e modellaggio 🐻  
tecniche di colorazione, stesura e modellazione senza imperfezioni 🍰 assemblaggio pan di spagna  
👩🍳 tecniche di stuccatura

### PROGRAMMA DEL CORSO

Giorno 1: Preparazione della torta e stuccatura

- Introduzione agli strumenti e materiali
- Preparazione della torta con Pan di Spagna e creme già pronte
- Stuccatura con crema al burro
- Creazione di alcune decorazioni in pasta di zucchero

Giorno 2: Modellaggio decorazioni

- Realizzazione di un personaggio (orsetto, coniglio o elefantino – da concordare)
  - Creazione di fiorellini, fiocchetti, nuvolette e altri dettagli decorativi
- Giorno 3: Rivestimento e assemblaggio finale

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

Materiali forniti

✓ Pan di Spagna + creme pronte ✓ Base in polistirolo ✓ Pasta di zucchero ✓ Strumenti per la lavorazione ✓ KIT corso: dispense, grembiule , attestato di partecipazione

#### Prezzo e Modalità di Pagamento

💰 Costo totale: 600 € 📌 Pagamento: Acconto del 50% alla prenotazione, saldo entro il primo giorno di corso 📍 Luogo: L'Atelier di Helena Cake Artist via dei Giacinti, 8 📅 Date e orari: (da concordare)

HelenaCakeArtist