

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)

Helena Cake Artist

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

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)