

## **CORSO CAKE DESIGN**

**DESCRIZIONE:** E' bene precisare che un cake designer, non deve essere per forza un pasticciere, anche se una conoscenza base dei vari elementi che compongono una torta e delle varie farciture è sicuramente indispensabile. Anche se non sarà lui personalmente ad occuparsi della realizzazione della torta infatti, deve saper scegliere i vari composti e le decorazioni da eseguire anche in base alla consistenza del dolce e, laddove fosse necessario, deve saper contemplare anche l'utilizzo di supporti appositamente preposti per assolvere a tale funzione di sostegno.

### **DIDATTICA:**

- Le materie prime: zucchero e cioccolato plastico.
- Proprietà del prodotto dolciario e cicli di lavorazione e attrezzature.
- La corretta prassi igienica e HACCP, normativa di settore. Introduzione alla pasta di zucchero: che cos'è, a cosa serve, come la si usa, come si conserva.
- Creare la pasta di zucchero: preparazione degli ingredienti, lavorazione della pasta di zucchero, conservazione della stessa.
- Colorare la pasta di zucchero: quali coloranti alimentari usare: differenze tra i liquidi, in polvere, in gel, concentrati.
- Creazione delle basi per costruire una torta montata: lavorazione di un pan di Spagna base - preparazione di una crema base preparazione bagna. Montaggio della torta. Come creare una figura piana tema della torta con la tecnica del collage.
- Creare il soggetto torta in 3D vari soggetti ( battesimo, comunioni, compleanni, fiori ecc)
- Come assemblare una torta nuziale da esposizione: copertura, decorazione anche con ghiaccia reale e cornetto.
- Preparativi per le feste: biscotti decorati, cake pops e cupcake a tema.

**ORE N° : 30**

**REQUISITI: buona volontà e dedizione**

**COSTO: 220,00**

Il costo del corso comprende tutti i materiali e i prodotti per le prove pratiche inoltre a ciascun partecipante verrà fornito il grembiule e il cappello.

**CERTIFICAZIONE FINALE:** Attestato di partecipazione e frequenza

formazione  
comunicazione