

## **CORSO LA DECORAZIONE IN PASTICCERIA**

**DESCRIZIONE:** Un mix di bontà e bellezza per tutte le occasioni

### **DIDATTICA:**

La preparazione della pasta di zucchero  
Spiegazione e utilizzo dei vari tipi di coloranti alimentari  
Colorazione della pasta di zucchero,  
Stesura e ricopertura delle torte  
Composizione di torte a più piani.  
Composizione di fiori in pasta di zucchero  
La preparazione della struttura in polistirolo

**ORE N° : 20**

### **REQUISITI:**

**COSTO: 110,00**

**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**

