



Ilovezucchero presenta:

“Corso Base Cake Design di decorazione con la pasta di zucchero”



Il **Corso base di Cake Design** è rivolto a tutti coloro che desiderano avvicinarsi al mondo della pasta di zucchero, ha una durata totale di **12 lezioni di 1 ora e 1/2 ciascuna**, con cadenza settimanale il **venerdì dalle ore 18.30 alle 20.00**.

Tutta l'attrezzatura (come gli attrezzi per modellare) ed il materiale (come la base per torta in polistirolo, i cupcakes, la pasta di zucchero, i coloranti, i biscotti...) viene messo a disposizione da *ilovezucchero*; gli attrezzi verranno utilizzati in sede, mentre le realizzazioni fatte durante le lezioni potranno essere portate a casa.

Ogni partecipante riceverà per ogni lezione un'utile dispensa in formato digitale inviata via mail, con la descrizione delle ricette e la spiegazione delle decorazioni (passo passo con foto) che realizzerà durante il corso.

E' un corso di decorazione (non di cucina!), gli oggetti che verranno decorati durante le lezioni (biscotti, cupcakes...) si troveranno già pronti in sede, verranno poi fornite tutte le ricette nelle dispense.

La durata totale del corso è di 3 mesi (12 lezioni).

Il corso si svolgerà presso il Centro “Sacro Cuore”, viale Battista Bardanzellu 83 (zona Colli Aniene-Roma).

Riportiamo di seguito il programma delle lezioni del corso:

Lezione 1

"La pasta di zucchero":

- spiegazione teorica di come si prepara in casa la pasta di zucchero,
- i vari tipi di pasta di zucchero ed il loro utilizzo,
- i vari tipi di coloranti alimentari,
- realizzazione di una piccola creazione con la pasta di zucchero.

Lezione 2

"La torta ricoperta in pasta di zucchero"-parte prima-:

- spiegazione di come si compone una torta (ricette della base, la bagna, la farcitura, l'impermeabilizzazione, il rivestimento),
- copertura di una base in polistirolo di una mini-torta (di 15 cm) con la pasta di zucchero.

Lezione 3

"La torta ricoperta in pasta di zucchero"-parte seconda-:

- decorazione dettagliata con la pasta di zucchero della mini-torta in polistirolo (ricoperta durante la lezione precedente).

Lezione 4

"Cupcakes e muffins":

- differenze e ricette principali,
- decorazione con la pasta di zucchero dei cupcakes.

Lezione 5

"Biscotti decorati":

- ricette e realizzazioni di biscotti decorati con la pasta di zucchero e con la ghiaccia reale.

Lezione 6

"Le bomboniere in pasta di zucchero e i confetti decorati":

- realizzazioni.

Lezione 7

"I fiori con la pasta di zucchero":

- realizzazioni.

Lezione 8

"Decorazioni tridimensionali (cake toppers)":

- realizzazione di un soggetto tridimensionale con la pasta di zucchero.

Lezione 9

"I Cake pops":

- cosa sono,
- spiegazione delle ricette e di come si realizzano,
- realizzazione.

Lezione 10

"Decorazioni tridimensionali (cake toppers)":

- realizzazione di un soggetto tridimensionale elaborato con la pasta di zucchero (la *Japanese Doll*).

Lezione 11

"Decorazioni tridimensionali (cake toppers)":

- realizzazione di un soggetto tridimensionale elaborato con la pasta di zucchero (il *folletto*).

Lezione 12

"Decorazioni tridimensionali (cake toppers)":

- realizzazione di un soggetto tridimensionale elaborato con la pasta di zucchero.

**Ilovezucchero* si riserva la possibilità di apportare piccole modifiche al programma ai fini di un miglioramento didattico anche a seconda del livello dei partecipanti al corso.

Sono aperte le iscrizioni per i **Corsi Cake Design Roma Marzo 2016!**

Per iscriverti o avere ulteriori informazioni puoi mandarci una mail a:

ilovezucchero@ilovezucchero.it