**WEDDING CAKE TOUR**

**Hotel Pixunte | Policastro Bussentino | Sa**

Le torte con la [pasta di zucchero](http://www.tortealcioccolato.com/2011/12/19/cake-up-torte-pasta-zucchero-personalizzate/) possono essere delle vere e proprie opere d’arte e si allarga sempre di più l’interesse verso questo mondo così creativo dove si può realizzare veramente di tutto lasciando libero sfogo alla fantasia. Compleanni, battesimi, ogni occasione è quella giusta per preparare una torta o dei cupcake giocosi e colorati. Il matrimonio è un settore dove la preparazione di questa tipologia di dolce è in costante aumento e di conseguenza anche i provetti pasticceri devono aggiornarsi sulle ultime tendenze richieste per realizzare delle **wedding cake da sogno**!

Il nostro corso è rivolto a chi già conosce le tecniche base del [cake design](http://www.tortealcioccolato.com/2011/05/06/cake-design-italian-festival-milano-14-15-maggio/) e a chi vorrebbe specializzarsi nella realizzazione di Wedding cakes con una full immersion di tre giorni in questo mondo: pasticceri, chef, decoratori, wedding planner e amatori dello stile. La docente **Debora Kim Selibara | Trottolina CakeDesign** darà particolare attenzione alla tecnica dell’assemblaggio della torta a più piani, alle decorazioni classiche e a quelle più innovative, alle composizioni floreali ed al modeling.

Nello specifico:

• tecniche di copertura

• tecniche di decorazione

• struttura torte a piani

• modelling

• fiori

• assemblaggio di tre wedding cake a piani (una diversa per ogni giornata di corso).

I corsisti realizzeranno gli stessi progetti lavorando su basi di polistirolo.