



Cake designer

ATTESTATO DI FREQUENZA
 LEGALMENTE RICONOSCIUTO



I partners di Chef Academy



Via Chiodaioli, 16 / P.zza Clai, 19
 05100 TERNI - Tel. 0744/423118
www.chefacademy.it

TEKNA


www.chefacademy.it

SCHEDA CORSO

Durata ore: 32

Requisiti di accesso: Passione per la cucina, capacità di degustazione, senso estetico e creatività

Tipologia dei destinatari: Questo è un corso riservato a chi ha una conoscenza di base delle tecniche di pasticceria e che desideri acquisire delle conoscenze specifiche nella decorazione. I corsi saranno tenuti da affermati chef all'interno di cucine dotate di attrezzature e tecnologie di avanguardia.

Obiettivi: Saper realizzare e decorare le torte: dalle basi fondamentali ai decori più spettacolari. L'obiettivo dell'offerta formativa è quello di insegnare l'arte del decoro delle torte, dalle basi fondamentali ai decori più spettacolari.

Recupero individuale: Durante il corso, se per motivi personali si perdono delle lezioni, si potrà pianificare l'eventuale possibilità di recupero e definire il relativo costo, tenendo presente le disponibilità del docente e l'organizzazione del centro.

Tipo di attestato riconosciuto: Attestato di frequenza legalmente riconosciuto.

Costo del corso: € 650 = € 350 ISCRIZIONE + una rata da € 300 a metà del corso "ESENTE IVA - "Pagamenti rateizzabili fino a 10-15 rate con finanziamento Neos Banca"

Contratto di iscrizione: La partecipazione ai corsi è definita da un contratto in cui sono indicati gli impegni della società e del partecipante. Il costo esente IVA definito dal contratto non subirà nessuna variazione e comprenderà:

-MATERIALE DIDATTICO - MATERIE PRIME E MATERIALE DI CONSUMO
-ATTESTATO DI FREQUENZA - DIVISA - ASPORTO DEI PIATTI REALIZZATI

PROGRAMMA

La preparazione della base: realizzazione del pan di Spagna e delle creme. Composizione e farcitura del dolce.

I materiali con i quali decorare un dolce: pasta di zucchero, cioccolato plastico e pasta di cereali. Come rivestire un dolce.

La ghiaccia reale. Pratica con la sac-a-pochè sia in piano sia sulle pareti verticali della torta.

Le torte nuziali. La tecnica per sovrapporre i piani. Decoro classico realizzato con rose di pasta di zucchero e ghiaccia reale.

Tutto fiori. Realizzazione di vari tipi di fiori e foglie.

Fashion cake. Realizzazione di oggetti di tendenza: borsa Chanel, borsa Hermès, trucchi e fiocchi.

Realizzazione di torte di compleanno e per bambini. Realizzazione di un trenino, un orsetto, numeri, lettere e pacchetti regalo.

Taglio e decoro delle Wonky cake. Riepilogo del corso. Ultimi consigli e particolarità.