

 ITALIANFOODACADEMY®

ECCELLENZA ★★★★★ ITALIANA



Cake Design



Cake Design



Descrizione del Corso

Il Corso di Cake Design interpreta l'essenza dell'evento realizzando torte uniche e spettacolari.

Il Cake Designer nasce da una sapiente unione tra le figure dell'esteta, dell'artista e del pasticciere. un cultore alla ricerca continua della perfezione artistica da applicare nelle sue creazioni dolciarie.

Amare dolci ma anche la loro decorazione: è questa la nuova tendenza!

Arte inizialmente dedicata alla preparazione di torte nuziali, oggi è fortemente richiesta in ogni occasione speciale ed il cake design rappresenta una vera e propria specializzazione nel mondo della pasticceria. Passione, manualità, creatività e tecnica sono gli elementi che caratterizzano questo profilo.

Progetto Formativo

Materiale Propedeutico (studio a casa)
Durante la Fase propedeutica sarà possibile seguire un Corso on-line della durata di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di Terzo Livello
+ 16 ore di lezioni frontali teorico-pratiche

Programma Didattico

- Descrizione e scelta di vassoi e teglie
 - Preparazione di una mudcake
- Farciture: crema al burro, ganaches , etc
- Taglio farcitura e copertura di una torta
- Pasta di zucchero: caratteristiche e scelta tra i vari prodotti commerciali e sua colorazione
- Dimostrazione di copertura di un vassoio e di due modalità di copertura di una torta e di un dummy con pasta di zucchero
 - Elementi di decorazione: uso di cutter, stampi di silicone, bordi di silicone, sugar gun, mattarelli stampati etc
 - Tipi di ghiaccia e preparazione di ghiaccia di uso più comune
- Modelling : spiegazioni sulla pasta modelling e scelta tra i vari tipi commerciali in base alle loro caratteristiche



ITALIANFOODACADEMY[®]

E C C E L L E N Z A



I T A L I A N A