



Presenta

Corso di decorazione: Torta a piani con doll in 3d

Questo corso è indirizzato a chi vuole arricchire le proprie competenze del Cake Design, imparando ad assemblare una torta a piani e imparando a realizzare soggetti di fattezze umane in 3d, nel caso specifico una dolce bambolina da mettere sul top. Questo corso speciale avrà la durata di 8 ore durante le quali è previsto (e incluso nel costo) anche un pranzo a base di sushi e noodles; e sarà tenuto con un minimo di 4 e un massimo di 10 partecipanti, per garantire un corretto apprendimento delle tecniche.

Programma:

Assemblaggio e copertura della torta vera che sarà utilizzata come piano base della torta

Copertura della dummy cake che sarà utilizzata come piano alto della torta

Realizzazione della bambolina in 3d e decorazione della torta, ispirata alla torta presentata nel Cherry Sweet Table (vedi foto)

Spiegazione su come conservare la torta, sulla gestione dei materiali utilizzati e degli utensili adoperati

Incluso un delizioso pranzo a base di sushi e noodles

Materiali:

Ai partecipanti al corso verrà fornito un pan di spagna, la bagna e la crema con le quali farcire la torta, il vassoio in cartoncino sul quale appoggiare la torta vera, una dummy cake per realizzare il piano alto, e la scatola alimentare per portarla a casa. Verranno inoltre messi a disposizione tutti gli utensili necessari per la realizzazione della torta

E' invece consigliato portare da casa: un grembiule, una tovaglietta in plastica sulla quale lavorare ed eventualmente una borsa di dimensioni e caratteristiche adeguate per il trasporto di ciò che realizzerete

Data del corso: 7 Aprile 2013

Orario: dalle ore 9.00 alle ore 17.00

Costo: Euro 160,00 a persona, comprensivo di pranzo e di materiale per la realizzazione della torta

N° Partecipanti: 4/10

Prenotazione obbligatoria

Sede: Rice Sushi Restaurant - Centro Commerciale Milano San Felice - Segrate (MI)

Info e prenotazioni: www.sugarheart.it oppure presso Rice Sushi Restaurant