



Presenta

## Corso base di decorazione: 'Gift box' Torta pacchetto regalo con fiocco e decorazioni a tema Come realizzare una torta decorata

Questo corso è indirizzato a chi vuole avvicinarsi al mondo del Cake Design e della decorazione delle torte, realizzando una vera torta decorata che poi si potrà portare a casa. Indicato per i principianti, è costituito da una parte teorica e da una parte pratica con la durata complessiva di 4 ore e sarà tenuto con un minimo di 4 e un massimo di 10 partecipanti, per garantire un corretto apprendimento delle tecniche.

### Programma:

- Introduzione alla pasta di zucchero: come realizzarla e come utilizzarla
- Descrizione dei vari impasti ideali per realizzare torte da decorare, delle varie creme e ganaches e della crema al burro, per avvicinarsi sia alle tecniche anglosassoni che allo stile italiano
- Farcitura del pan di Spagna e copertura con crema al burro
- Ricopertura della torta con pasta di zucchero
- Presentazione dei vari coloranti alimentari e colorazione della pasta di zucchero
- Copertura torta e decorazione con fiocco, rosa singola o rose "di stoffa" e particolari a scelta individuale
- Spiegazione su come conservare la torta, sulla gestione dei materiali utilizzati e degli utensili adoperati

### 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 e la scatola alimentare per portarla a casa. Verranno inoltre messi a disposizione tutti gli utensili necessari per la realizzazione della torta e una dispensa contenente tutte le ricette illustrate durante il corso e le spiegazioni delle tecniche base di cake design

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: 27 Gennaio 2013

Orario: dalle ore 14.00 alle ore 18.00

Costo: Euro 90,00 a persona, comprensivo 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](http://www.sugarheart.it) oppure presso Rice Sushi Restaurant

