

CHI SIAMO
CORRETTIVI
INVIATI MATERIALI
DISCLAIMER
I NOSTRI BANNER
LABORATORIA
NEWSLETTER
PUBBLICITÀ



Cake Design Italia è il primo portale interamente dedicato al Cake Design. Corsi, concorsi, novità, eventi, interviste ai cake designer, ricette e tanto altro.

CORSI
CONCORSI
GUIDE
NOTIZIE
GALLERY
LE BASI
CAKE DESIGNER
LABORATORI
LOGIN

🏠
Corsi

SPELLO (PG), 26 MAGGIO - IMMA BONA VOGLIA PER LE INFIORATE DI SPELLO



MINICAKES IN FIORE

Il corso si terrà presso la "Taverna degli Infioratori", piazza della Repubblica

Programma 9.30-13.30:

In questo corso impareremo le tecniche di base per l'utilizzo della pasta di zucchero e la decorazione di romantiche minicakes a tema floreale.

La giornata sarà così organizzata:

- introduzione teorica sui diversi tipi di pasta di zucchero, sul loro utilizzo e colorazione
- parte pratica con creazione di elementi floreali modellati sia a mano sia con ausilio di stampi e realizzazione di un fiocco in pasta di zucchero

-Copertura delle minicakes (in polistirolo)

-Assemblaggio di tutti gli elementi realizzati

La spiegazione orale sarà supportata da una dispensa distribuita ad ogni corsista, contenente ricette e consigli per la realizzazione di torte decorate.

Le foto sono a solo scopo dimostrativo.

Ogni corsista potrà personalizzare la propria creazione.

Per info: info@infioratespello.it - tel. 3472929677

Promuovi il tuo sito web

Raggiungi più clienti con AdWords Richiedi un credito di € 75 oggi

www.google.it/adwords Scegli Tutl ▶

PARTECIPA AI CORSI

Scopri come cliccando qui



Guida e Cd rom "Come diventare un Cake Designer"

Scopri come averli subito a Casa tua!



Letto 11 volte

Tweet 0
 Like Be the first of your friends to like this.
 +1

Pubblicato in Umbria