



CAKE DESIGN "FIORI"

Moisés Garrote Delgado

*Il Gruppo Mancinelli vi invita a partecipare
al prossimo appuntamento*

"Cresci con noi 2018":

Cake Design "Fiori"

Il corso di aggiornamento e specializzazione, gratuito e all'avanguardia, dedicato a tutti i professionisti che desiderano approfondire le tecniche di decorazione ed essere sempre al passo con i tempi.

Programma didattico:

- ✚ Paste di zucchero e copertura:
 - ❖ Introduzione alla sugar art (cake design) e spiegazione dei diversi tipi di paste di zucchero (modelling paste, gum paste, pasta da copertura). Il corso si strutturerà sulla gum paste
 - ❖ Metodi di colorazione della pasta da copertura
 - ❖ Spiegazione e realizzazione di alcune tecniche di rivestimento di una torta in pasta di zucchero, come ad esempio: petali, pieghe, drappaggi, intrecci, strati, fiocchi, matelassé, stile gofrato, a rilievo, ecc.
- ✚ Decorazioni floreali e assemblaggio
 - ❖ Decorazioni a tema floreale con l'utilizzo di stampini e non, realizzazione di fiori e foglie stampati e non, come ad esempio: rose, margherite, calle (alcune variazioni sul tema possono essere applicate dal docente aggiungendo o sostituendo i fiori del programma).
 - ❖ Spiegazione della struttura di una cake e assemblaggio.

Modalità didattica:

Lezioni pratiche con esposizione finale delle creazioni realizzate e attestato di partecipazione

Orario:

- 1° giorno: dalle 14:30 alle 17:00 *
- 2° giorno: dalle 08:30 alle 16:00 (con lunch) *

*Gli orari indicati potranno subire delle variazioni, dipendenti dallo svolgimento delle lezioni.

Sede di svolgimento del corso e date:

- ✚ 27 – 28 Novembre, Perugia
 - sede di Perugia in Via Gustavo Benucci, 71 Ponte San Giovanni (Pg)

Docenti:

Moisés Garrote Delgado

Materiale didattico da portare il giorno del corso:

Il giorno del corso il partecipante dovrà premunirsi dell'attrezzatura che segue:

- ✚ Set attrezzi per decoro
- ✚ Mattarello
- ✚ Cutter bisturi
- ✚ Tappeto per fiori
- ✚ Colori in pasta
- ✚ Forme in silicone per foglie
- ✚ Giacca

Materiale didattico fornito:

Ricettario e dispense

Termine iscrizione:

Una settimana prima della data di inizio corso

Iscrizione:

Per info e prenotazioni chiamare il numero 0761.2431 o scrivere a
segreteria_vt@mancinelligroup.com