



**ENTE NAZIONALE PER LA PROTEZIONE E L'ASSISTENZA DEI SORDI
SEZIONE PROVINCIALE DI LATINA**

**CORSO BASE di CAKE DESIGN
TORTA DECORATA DI PASTA CON ZUCCHERO**

docente Anna Manfredi



Programma

Sabato 03 novembre 2013

dalle ore 9,30 alle ore 18.30, presso i locali di questa Sezione, siti in Via Bucarest n.3 in Latina,

PARTE TEORICA:

SPIEGAZIONE



come ricoprire una torta con la pasta di zucchero;



cos'è la pasta di zucchero, come reperirla, come conservarla e una spiegazione sui vari tipi di paste per decorare (gum past, pasta modellante etc etc);



spiegazione sul tipo di utensili necessari alla decorazione che utilizzeremo



Differenza tra i tipi di coloranti (in polvere, in pasta, in gel)

Pausa pranzo ore 13 fin 14 (max 15 persone)

PARTE PRATICA:

COPERTURA E DECORAZIONE TORTA

il costo del corso completo è di 60€

tutto il materiale verrà fornito da me, polistirolo, pasta di zucchero e colori, materiali vari, grembiule, busta, 1 sorpresa piccola

Ps: dopo corso portarla a casa via a casa, grembiule ,busta (alcuni materiali)

attestato di partecipazione ed infine una foto d'allegria

PAGAMENTO:

RICARICA POSTEPAY n. carta 4023600631278597 . intestata a ANNA MANFREDI – C.F.: MNFNNA76L62I073I

dovete fare un ACCONTO 40 € (spesa materiali di cake) alla fine del CORSO alla fine 20 €

si prega di prenotare entro e non oltre 26 ottobre 2013.