



ENTE NAZIONALE SORDI
SEZIONE PROVINCIALE DI BENEVENTO

Comitato "Donne e non solo..."

CORSO BASE DI CAKE DESIGN

IN PASTA DI ZUCCHERO
TORTA DECORATA

Docente
Anna Manfredi

PARTE TEORICA

SPIEGAZIONE DI:

- 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

dalle ore 13,00 alle ore 14,00

PARTE PRATICA

COPERTURA E DECORAZIONE TORTA

Sabato
22 Febbraio 2014

Dalle 9.30
alle 18.30

Il costo
del corso
completo
è di € .80,00

Il corso comprende polistirolo, pasta di zucchero e colori, materiali vari, grembiule, busta, 1 sorpresa piccola. Dopo corso porta via a casa per polistirolo di cake, grembiule, busta (alcuni materiali)



*Anna's Cakes
Dolci Navità*

Attestato di partecipazione ed infine una foto d'allegria

Via Antonio Cifaldi n.32 - 82100 Benevento - tel.fax 082451979 - e-mail: comitatodonneenonsolo@gmail.com