

CORSO PRATICO PER LA DECORAZIONE TORTA CON CREMA AL BURRO TECNICA PALLETE KNIFE E SAC A POCHE



Per imparare le tecniche per la realizzazione di splendide decorazioni, eleganti e dettagliate. **Corso interamente pratico.**

DETTAGLI DEL CORSO

- Sede del corso: via Napoleone 20 –Palo del Colle (Ba) L'Arco delle Feste.
- Durata: 8 ore
- Docente del corso: Dian Ekowati
- Data: 30 ottobre 2021
- Orario: dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00 (pausa pranzo)
- Costo del corso: € 130,00
- Pagamento: acconto di iscrizione € 65,00. Saldo del corso, pari a € 65.

Metà della quota sarà versata tramite bonifico o postepay. La restante quota di partecipazione deve essere pagata il giorno del corso. Si riserva il diritto di annullare il corso se vi sono meno di 10 iscritti. In tal caso le quote versate verranno interamente restituite. La quota di partecipazione già pagata non sarà restituita in caso di mancata partecipazione alla lezione indipendentemente dalle ragioni addotte.

Ad ogni corsista verrà fornito tutto il materiale necessario allo svolgimento del corso, oltre alla dispensa esclusiva della docente, completa di ricettario, si consegue **l'attestato di partecipazione.**

Al termine del corso ogni partecipante porterà a casa la torta realizzata.

PROGRAMMA

Introduzione alla tecnica della crema al burro

- Le differenze tra le creme al burro per copertura
- Fiori con palette knife e sac à poche.
- Come preparare la crema al burro per la copertura della torta.
- Come colorare la crema al burro.

Spiegazione e dimostrazione della tecnica palette knife

- Copertura della torta .
- Preparazione della crema al burro per palette knife
- Spiegazione e attività pratica di come usare palette knife.
- Decorazione della torta con palette knife (rosa & ortensia)

Spiegazione e dimostrazione della tecnica sac à poche

- Preparazione della crema al burro per tecnica sac à poche
- Spiegazione e attività pratica di come realizzare i fiori al burro con la tecnica sac à poche
- Come fare i fiori con sac à poche (La Rosa, peonia, ranuncolo)
- Come decorare e disporre i fiori sulla torta.