



Organizza un corso di

Corso di Cake Design

...per imparare a decorare le torte con la pasta di zucchero



Il corso è rivolto sia ai principianti che vogliono avvicinarsi all'arte del cake design, sia a chi ha già esperienza con la pasta di zucchero, ma vuole perfezionarsi.

Programma:

POSTI DISPONIBILI 6

- Preparazione della pasta di zucchero, ricetta e utilizzi, differenze con le altre paste modellabili,
- colorazione della pasta di zucchero,
- le basi e le farciture più adatte per una torta decorata,
- modellazione piccoli soggetti tridimensionali,
- realizzazione di rose, calle, e altri piccoli fiori, con dimostrazione di varie tecniche,
- realizzazione di fiocchi e bordi,
- copertura di una torta vera.

Ogni partecipante avrà la propria postazione per lavorare in piena autonomia e i lavori realizzati verranno portati a casa a fine lezione. Il materiale e gli attrezzi per lavorare saranno messi a disposizione durante il corso. I partecipanti riceveranno delle dispense con le ricette e gli argomenti trattati.

Il corso sarà tenuto da Caterina Impieri di Tre Amiche per lo Zucchero
<https://sites.google.com/site/treamicheperlozucchero/>

Sede: Castelfiorentino, Via Verdi n.14 c/o A.U.S.E.R.

Calendario incontri e orario: sabato **9 e 16** Marzo 2013, orario 14,30-18,30

Quota di partecipazione individuale:

DIPENDENTI SOCI: Euro 50,00
DIPENDENTI NON SOCI: Euro 80,00

PER INFORMAZIONI ed ISCRIZIONI RIVOLGERSI :

Gulli Claudio

tel. 335.7434706

Niccolini Sandra

cell. 335.136246/ uff. 2784 s.niccolini@usl11.tos.it

L'ISCRIZIONE E' APERTA FINO ad esaurimento dei posti disponibili

Il circolo si riserva di annullare l'iniziativa in caso di non raggiungimento del numero minimo di partecipanti
La quota di partecipazione deve essere corrisposta per intero al momento dell'iscrizione.

WWW.CIRCOLOSAMARCANDA.COM

samarcanda@usl11.tos.it

Il Presidente
Claudio Gulli