

Cake design, un minilaboratorio per imparare l'arte dello zucchero

written by Redazione
5 Novembre 2014



In tutta Italia impazza la cake “mania”. La passione per i dolci coreografici dai colori irresistibili ha conquistato appassionati di tutte le età e professioni. A Milano i primi giorni di ottobre sono stati più di 12mila i visitatori accorsi per “Cake Festival”, la fiera dedicata alla pasticceria e alle decorazioni. Anche a Bergamo chi vuole diventare un artista dello zucchero potrà farlo con un

corso di sei ore firmato Accademia del Gusto. La scuola di cucina di Osio Sotto organizza lunedì 10 e mercoledì 13 novembre un laboratorio teorico-pratico di pasticceria dedicato al mondo del cake design, con le sue creazioni dolci, belle da vedere e buone da gustare. Il corso si tiene in orario serale (dalle 20 alle 23) ed è ideale per chi desidera apprendere le tecniche base di modelling con la pasta di zucchero. Durante le lezioni teorico-pratiche verranno illustrate ricette, farciture e attrezzi da utilizzare; si parlerà di tempi di riposo, paste modellabili, tecniche di colorazione, rivestimento, assemblaggio e finiture; e si imparerà a realizzare torte tridimensionali per dar vita attraverso il fondente a opere d'arte da proporre agli ospiti più esigenti. Il corso è tenuto dalla cake designer Laura Crotti.

Per informazioni e prenotazioni contattare Ascom Formazione, tel. 035 4185706/707 o info@ascomformazione.it