



L'ABC del Cake Design

INTRODUZIONE

www.engycakedesigner.it

Ti do il benvenuto al corso online dedicato a chi desidera avvicinarsi al **mondo del cake design** partendo dalle fondamenta.

Se sei alle prime armi o vuoi rafforzare le tue conoscenze, questo percorso ti guiderà passo dopo passo, dalla teoria alla pratica, per imparare a **lavorare con la pasta di zucchero** e realizzare torte belle, stabili e buonissime.

Il corso è strutturato in due parti: una **teorica**, per darti basi solide, e una **pratica**, in cui metteremo subito le mani in pasta!

Parte Teorica

In questa sezione affronteremo i concetti indispensabili per lavorare con professionalità:

- **Strumenti essenziali:** cosa serve davvero per iniziare e come usarlo al meglio.
- **Ingredienti:** quali scegliere per lavorare al meglio la pasta di zucchero, ricoprire una torta e realizzare decorazioni bidimensionali e tridimensionali.
- **Coloranti alimentari:** tipologie, tecniche di utilizzo e consigli su quali utilizzare a seconda del risultato desiderato.
- **Tempi di lavorazione:** come gestire asciugatura, pause e assemblaggio senza errori.

- **Gestione dell'ordine con il cliente:** come pianificare al meglio tempi, richieste e personalizzazioni.

Parte Pratica

Passeremo subito all'azione con ricette e tecniche fondamentali:

1. Basi adatte al cake design

- Scopriremo quali impasti sono più indicati per reggere coperture e decorazioni.
- Tra le basi più adatte, realizzeremo la mia base preferita, quella che ho utilizzato per anni nel mio laboratorio di cake design: Il mio **Pan di Spagna al latte**, soffice e stabile, perfetto per il cake design.

2. Farciture stabili e golose

- Vedremo quali caratteristiche deve avere una farcitura per essere adatta al cake design (soda, compatta, non troppo umida).
- Ti mostrerò l'importanza dell'elemento croccante per dare contrasto e struttura.
- Prepareremo insieme una **chantilly al mascarpone con scaglie di cioccolato**.
- La useremo per farcire la nostra torta.

3. Stuccatura perfetta

- Capirai quali creme sono ideali e perché le preparazioni "pannose" e acquose non sono adatte.
- Approfondiremo la conoscenza di diverse creme ideali per stuccare: crema al burro (americana, svizzera, con meringa italiana, russa) e ganache al cioccolato.
- Stuccheremo la nostra torta con una **crema al burro meringata**.

4. Rivestimento con pasta di zucchero

- Imparerai come stendere, sollevare e applicare la pasta di zucchero sulla torta senza difetti.

5. Decorazioni finali

- Concluderemo con semplici **decori 2D e 3D**: piccole forme e dettagli che renderanno unica la tua torta.

Obiettivo del corso

Al termine del percorso avrai acquisito tutte le basi teoriche e pratiche per realizzare la tua prima torta decorata con pasta di zucchero: **stabile, ben rifinita e con dettagli personalizzati**.

Questo è solo l'inizio: con le giuste fondamenta potrai dare spazio alla tua creatività e affrontare progetti sempre più complessi nel cake design.

Iniziamo!