



DECORAZIONE TORTE NUZIALI

CODICE PRODOTTO	DURATA
FO-TEC10	3 ore

DESCRIZIONE
<p>A chi è rivolto</p> <p>Il corso è rivolto a addetti del settore, Chef di Cucina, appassionati al cake design</p>
<p>Descrizione</p> <p>Ecco tutti i segreti per la lavorazione della pasta di zucchero. L'incontro oltre a fornire la conoscenza base, offrirà spunti e idee innovative per la creazione di torte da cerimonia, con decorazioni floreali.</p>
<p>Note</p> <p>Al termine del corso sarà rilasciata attestazione di frequenza</p>