



www.ascuoladigusto.it

ascuoladigusto@iscombo.it

Tel. +39 051.4155711

Via Cesare Gnudi, 5 - 40127 Bologna



LA MIA TORTA A DUE PIANI



Vuoi muovere i primi passi nel mondo della pasta di zucchero?

Vuoi rendere la tua torta un vero capolavoro?

Lasciati guidare dalla **Pastry Chef Stefania Vergnani** alla scoperta del **cake design** per imparare a modellare il fondente di zucchero.

PROGRAMMA

TECNICHE DI BASE PER LA REALIZZAZIONE
DI UNA TORTA A PIU' PIANI

COPERTURA IN PASTA DI ZUCCHERO

DECORAZIONE CON ELEGANTE SEMPLICITA'

QUANDO

giovedì 09/05/2019
dalle 19.00 alle 22.30

DOCENTE

STEFANIA VERGNANI Cuoca e pasticciera professionista con oltre 20 anni di esperienza. Dal 2015 è fondatrice e titolare di Missbake,

una bakery con laboratorio a vista situata nel cuore di Bologna. 1° classificata al concorso LA SFIDA durante la manifestazione fieristica bolognese THE CAKE SHOW e vincitrice di una masterclass su "Patisserie and Cake Decorating" presso Le Cordon Bleu di Londra. Formatrice per vocazione ospita costantemente nel proprio laboratorio studenti in stage provenienti da diverse scuole professionali locali.

ATTESTATO

Verrà rilasciato un attestato di frequenza.

COSTO DEL CORSO

€ 65.00 iva inclusa

DOVE

Laboratorio **a Scuola di gusto**
Via Cesare Gnudi 5 - Bologna

CONTATTACI

Tel. +39 051.4155711
ascuoladigusto@iscombo.it