



ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΚΥΚΛΟΣ ΒΟΥΤΥΡΟΚΡΕΜΑΣ

Η τέχνη της βουτυρόκρεμας και οι δυνατότητές της σε ένα εντατικό εκπαιδευτικό πρόγραμμα

Βελούδινες βουτυρόκρεμες γεμάτες γεύση και τα καλύτερα σχέδια σε ένα couture cake εκπαιδευτικό πρόγραμμα! Κατά τη διάρκεια πέντε μαθημάτων, ο εκπαιδευτής ζαχαροτέχνης θα σας διδάξει όλες τις πτυχές της δημιουργίας της βουτυρόκρεμας από την σύσταση έως την κατάλληλη υφή, αλλά και τις δεξιότητες που απαιτούνται για να δημιουργήσετε περίτεχνα σχέδια σε τούρτες και cupcakes. Θα εξερευνήσετε την τέχνη της αρχιτεκτονικής με βουτυρόκρεμα και πώς να εξισορροπήσετε τις γεύσεις και τις υφές σε νόστιμα κέικ. Τέλος, θα εκπαιδευτείτε πώς να εφαρμόσετε εύκολες, σύνθετες, αλλά και κλασικές τεχνικές διακόσμησης που θα ανυψώσουν το σχέδιό σας από απλό σε εκπληκτικό.

Ιδανικό για εξειδίκευση ζαχαροπλαστών, ή μαθητών ζαχαροπλαστικής, λάτρεις και ενθουσιώδεις της ζαχαροτεχνικής που επιθυμούν να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους. Η κατοχύρωση των προσόντων τους, θα επιτρέψει στους μαθητευόμενους να εξασκήσουν την ζαχαροτεχνική για την εξέλιξη της σταδιοδρομίας τους. Τα μαθήματα είναι διαμορφωμένα με τέτοιο τρόπο ώστε να σας εκπαιδεύσουν κυρίως πρακτικά, σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ: 5 εργαστηριακές εφαρμογές

ΩΡΕΣ: 25

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ: Πρακτική

ΔΙΕΞΑΓΩΓΗ: 1 μήνας (περίπου)

ΚΟΣΤΟΣ: €450

ΠΟΝΤΟΙ: 60 (εγγραφή σε membership card)

ΠΑΡΕΧΕΤΑΙ: Βεβαίωση Παρακολούθησης

ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

ΜΑΘΗΜΑ 1: Μύτες, Σχέδια

Τεχνική: Χρήση μεγάλης ποικιλίας από μύτες και εκπαίδευση στα διάφορα σχέδιά τους

Εφαρμογή: Εξάσκηση των σχεδίων σε φύλλα

ΜΑΘΗΜΑ 2: Piping λουλούδια

Τεχνική: Χρήση μεγάλης γκάμας μυτών κορνέ σε σχέδια για λουλούδια & γρασίδι, εκπαίδευση σε buttercream transfer τεχνική

Εφαρμογή: Εξάσκηση σε cupcakes 6 τμχ με διαφορετικά λουλούδια

ΜΑΘΗΜΑ 3: Piping Υφές I

Τεχνική: Εκπαίδευση σε μύτες κορνέ για σχέδια πλισέ & αστέρι

Εφαρμογή: Εξάσκηση σε τούρτα

ΜΑΘΗΜΑ 4: Piping Υφές II

Τεχνική: Εκπαίδευση σε μύτες κορνέ για σχέδια ροζέτες & πέταλα

Εφαρμογή: Εξάσκηση σε τούρτα

ΜΑΘΗΜΑ 5: Ζωγραφική

Τεχνική: Μαθαίνουμε να ζωγραφίζουμε με χρήση σπάτουλας για το άπλωμα της βουτυρόκρεμας

Εφαρμογή: Εξάσκηση με βουτυρόκρεμα πάνω σε πραγματική τούρτα



Απευθύνεται σε: λάτρεις και ενθουσιώδεις της ζαχαροτεχνικής που επιθυμούν να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους, μαθητές ζαχαροπλαστικής, ελεύθερους επαγγελματίες

* Η θέση ισχύει μόνο με την άμεση αποπληρωμή των διδάκτρων ή την απαιτούμενη προκαταβολή.

Σε περίπτωση ακύρωσης τελευταίας στιγμής δεν πραγματοποιείται επιστροφή χρημάτων.

*Συμπληρώστε τώρα την αίτηση για membership card, ενημερωθείτε για τους όρους χρήσης, για να μαζεύετε πόντους και να εξαργυρώνετε μεμονωμένα μαθήματα!

*Η σχολή διατηρεί το δικαίωμα να ακυρώσει ή να μεταθέσει ένα σεμινάριο σε περίπτωση που δεν συμπληρωθεί ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευόμενων ή ανωτέρας βίας (θέματα υγείας, καιρού, τεχνικά προβλήματα, επείγουσες συντηρήσεις). Ακόμα, έχει το δικαίωμα να αλλάξει εκπαιδευτή. Ο χρόνος κάθε μαθήματος ενδέχεται να αυξηθεί ή μειωθεί, ανάλογα με το επίπεδο των συμμετεχόντων.

* Η σχολή δεν υποχρεούται να αναπληρώσει μαθήματα τα οποία πραγματοποιήθηκαν αλλά δεν παρευρέθηκαν οι μαθητές.