



CON LA MEDIA PARTNERSHIP DI

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE



MAIN SPONSOR



PRESENTANO



i Corsi di **ANTONELLA DI MARIA** Cake Designer

"IL BUONO"
della pasticceria



SPOSIAMOCI!



"LA BELLA"
del design



INFORMAZIONI E MODALITÀ DI ISCRIZIONE

I CORSI SONO A NUMERO CHIUSO E PREVEDONO L'ASSEGNAZIONE FINO A ESAURIMENTO POSTI. AI WORKSHOP (DIMOSTRAZIONI ALLE QUALI IL CORSISTA ASSISTE SENZA PARTECIPAZIONE ATTIVA) POTRANNO ASSISTERE AL MASSIMO 20 PERSONE, MENTRE PER TUTTI GLI ALTRI LABORATORI (CORSI PRATICI DURANTE I QUALI IL CORSISTA LAVORA SEGUITO DAL PROFESSIONISTA PORTANDOSI A CASA L'ELABORATO FINALE) IL LIMITE MASSIMO È DI 12 PARTECIPANTI. E' QUINDI NECESSARIO VERIFICARE LA DISPONIBILITÀ DI POSTI PREVIA TELEFONATA ALLO (+39) 0832 457864, E PROCEDERE ISCRIVENDOSI AI LABORATORI E AI WORKSHOP COMPILANDO IL MODULO DI ISCRIZIONE(CHE TROVATE NELLA PAGINA SUCCESSIVA) IN OGNI SUA PARTE E REINVIANDOLO, CONTESTUALMENTE ALLA COPIA DELL'AVVENUTO BONIFICO, A INFO@AGROGEPACIOK.IT O AL NUMERO DI FAX (+39) 0832 393947.

CON LA MEDIA PARTNERSHIP DI

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE



MAIN SPONSOR



ANTONELLA DI MARIA Cake Designer

Pagina Facebook:
Antonella Di Maria Torte&Design

La passione per i dolci decorati secondo i canoni della pasticceria classica delle Kaffeehäuser del Nord Europa, nasce più di 25 anni fa quando, nella cucina di mamma, sperimenta ricette provenienti da tutto il mondo dolciario. Solo in un secondo momento avviene l'approccio alla pasta di zucchero, del tutto casuale, nel 2008. Riaffiora così l'amore per la decorazione e per l'arte che si consolida grazie a lunghe ricerche, intensi studi e tanta sperimentazione. Nel 2010 approfondisce le conoscenze in una pasticceria tedesca e recentemente ad un corso di freestyle e scultura su torte tenutosi a Londra. E nel frattempo si concretizza il progetto di un laboratorio di pasticceria. Docente affermata di cake design, collabora con riviste di cucina e Cake Design nonché con varie strutture per la realizzazione di Torte per eventi.



i Corsi di **ANTONELLA DI MARIA** Cake Designer



DOMENICA 13 OTTOBRE - CORSO INTERMEDIO/AVANZATO

SALA 3 - TECHNICAL LAB (ore 10.00/15.00)

TORTA ESOTICA

Sfumature ombre con dettagli esotici ed effetti reali. Uso del colore con tecnica a pennello, uso del colore per ottenere effetti realistici e maggiore profondità. Applicazioni e fiore esotico.

Si lavorerà su una torta alta 16cm imparando a superare le difficoltà legate alla copertura della stessa, a dosare il colore e ad ottenere le sfumature delle ombre. Si lavorerà a torniello, il che ci permetterà di sperimentare sull'effetto del colore.

Parte pratica: copertura dei dummies; spiegazioni delle varie possibilità per la copertura di torte particolarmente alte; spiegazione delle tipologie di colore per la pasta di zucchero e il loro impiego; colorazione; realizzazione e applicazione bordura; realizzazione di decorazioni senza l'ausilio di particolari stampi; applicazione delle decorazioni; realizzazione hibiscus e decorazione finale della torta. Il tutto verrà impreziosito da un fiore di hibiscus stilizzato e da una composizione decorativo vegetale sulla quale sperimentare ulteriormente l'uso del colore.



DOMENICA 13 OTTOBRE- WORKSHOP

SALA 3 WORKSHOP (ore 17.00/19.00)

MODERN PIPING

Improvvisazioni in ghiaccia: una tecnica versatile e utile per creare decori slanciati ed effetti tridimensionali in chiave moderna.

Dimostrazione pratica su torta a più piani di come rendere unico un decoro in verticale, intrigante e senza tempo con dei veloci decori in ghiaccia, impreziositi da piccoli effetti glamour. Spiegazione della ghiaccia: preparazione, diverse consistenze e come riconoscerle; spiegazione sull'utilizzo delle diverse tipologie di ghiaccia; dimostrazione del decoro free-hand, scroll piping e pressure piping.



LUNEDÌ 14 OTTOBRE - CORSO AVANZATO

SALA 1 - TECHNICAL LAB (ore 10.00/15.00) – Corso avanzato

PARIGINA

Modelling articolato di una figura seduta e lavoro sull'espressione del viso e sulla gestualità.

Si lavorerà su un piccolo dummy sul quale verrà creata la figura dai movimenti freschi e delicati con particolare attenzione al modelling del viso dallo sguardo frivolo e alla bocca a cuoricino. La vera chicca di questo topper sono i capelli al vento che daranno quel tocco in più al vostro soggetto.

Parte pratica: copertura di vassoio e dummy; realizzazione del morbido fiocco a pois; modellazione viso e corpo della bambolina seduta; modellazione e vestizione della bambolina; trucco e realizzazione dei capelli "al vento"; assemblaggio della torta.



CON LA MEDIA PARTNERSHIP DI

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE



MAIN SPONSOR



PRESENTANO



i Corsi di Cake Design Lab

ANTONELLA DI MARIA Cake Designer

RICHIESTA DI REGISTRAZIONE AI CORSI DEL CAKE DESIGN LAB 2013 - Antonella Di Maria
Compilare i campi sottostanti e reinviare via mail a info@agrogepaciok.it oppure tramite fax a (+39) 0832 393947 insieme a **copia del documento di identità** e **copia del bonifico bancario effettuato**.

NOME E COGNOME DEL PARTECIPANTE (in stampatello)

TELEFONO _____ E-MAIL _____

INDICARE NOME DEL CORSO/I DI ANTONELLA DI MARIA A CUI SI DESIDERA PARTECIPARE

FIRMA DEL PARTECIPANTE _____

BONIFICO BANCARIO PRESSO:
UNICREDIT BANCA DI ROMA – FILIALE DI GALATINA – CORSO PORTA LUCE 73013 GALATINA (LE)
C/C 1143587 INTESTATO A "EVENTI DI CARMINE NOTARO".
IBAN: IT73O0200879651000101143587

INFORMAZIONI E MODALITÀ DI ISCRIZIONE

I CORSI SONO A NUMERO CHIUSO E PREVEDONO L'ASSEGNAZIONE FINO A ESAURIMENTO POSTI. AI WORKSHOP (DIMOSTRAZIONI ALLE QUALI IL CORSISTA ASSISTE SENZA PARTECIPAZIONE ATTIVA) POTRANNO ASSISTERE AL MASSIMO 20 PERSONE, MENTRE PER TUTTI GLI ALTRI LABORATORI (CORSI PRATICI DURANTE I QUALI IL CORSISTA LAVORA SEGUIDO DAL PROFESSIONISTA PORTANDOSI A CASA L'ELABORATO FINALE) IL LIMITE MASSIMO È DI 12 PARTECIPANTI. E' QUINDI NECESSARIO VERIFICARE LA DISPONIBILITÀ DI POSTI PREVIA TELEFONATA ALLO (+39) 0832 457864, E PROCEDERE ISCRIVENDOSI AI LABORATORI E AI WORKSHOP COMPILANDO IL MODULO DI ISCRIZIONE (CHE TROVATE NELLA PAGINA SUCCESSIVA) IN OGNI SUA PARTE E REINVIANDOLO, CONTESTUALMENTE ALLA COPIA DELL'AVVENUTO BONIFICO, A INFO@AGROGEPACIOK.IT O AL NUMERO DI FAX (+39) 0832 393947.