



Szkolenie z tworzenia tekstur/ technik z jadalnych surowców do dekoracji tortów, ciasteczek, figurek, monoporcji itp.

Szkolenie jednodniowe około 12 godzin (czas podany jest orientacyjny).

Szkolenie kierowane dla osób POCZĄTKUJĄCYCH, ale również ŚREDNIO ZAAWANSOWANYCH. Skorzystać może każdy nawet bardzo początkujący.

Pracujemy na kwadratowych podkładkach, ale na szkoleniu szczegółowo tłumacze jak przenieść teksturę na tort/deser i na co trzeba uważać przy wykonywaniu danej techniki na torcie/deserze.

Każdy uczestnik otrzyma:

- \* W pełni wyposażone stanowisko do pracy (mata, fartuszek, narzędzia itp.),
- \* Podkłady pod tekstury,
- \* Wszystkie potrzebne surowce do wykonania pracy (masy, barwniki itp.),
- \* Notesik + długopis do sporządzania notatek,
- \* Pudełko do transportu szkoleniowych prac,
- \* Obiad w cenie szkolenia,
- \* Kawa, herbata, woda, słodkie przekąski (dostępne będą cały czas),
- \* Certyfikat ukończenia szkolenia (z numerem/identyfikatorem potwierdzającym udział w szkoleniu organizowanym przez instytucję szkoleniową),
- \* Na życzenie wystawiam fakturę (informacje o tym oraz dane do faktury proszę podać już przy wypełnianiu formularza zgłoszeniowego i wpłacie zadatku),

Na szkoleniu nauczysz się tworzenia technik/struktur :

1. TECHNIKA MALOWANIA AEROGRAFEM (podstawowa obsługa sprzętu, praca z szablonem i cieniowanie „z wolnej ręki”),
2. BISZKOPTU Z MIKROFALI (przepis, przygotowanie),
3. PAPIER JADALNY (tworzenie przestrzennych kwiatów, barwienie, formowanie, praca z materiałem, wycinanie),
4. PŁATKÓW BROKATU (przepis, proces przygotowania)
5. TEKSTURY BETONU,
6. TECHNIKA ZAMSZOWANIA (przepis, obsługa sprzętu)
7. KULE/BALONY Z CZEKOLADY (temperowanie czekolady, praca z formami, barwienie czekolady)
8. TECHNIKA IZOMALTU (podstawowe zasady pracy z surowcem)
9. PIANY (3D) (przepis, wykonanie)
10. TEKSTURY „POMIĘTEGO PAPIERU/FOLII” (czekolada),
11. JADALNEJ POSYPKI (przepis, zastosowanie)
12. TEKSTURA FUTERKA + FIGURKA MISIA (bonus)

Omówimy/przećwiczmy dodatkowo takie zagadnienia jak:

- \* Jakich mas cukrowych używać do różnych elementów (omówimy właściwości mas dostępnych na rynku),
- \* Jak własnoręcznie wykonać szablon,
- \* Rodzaje barwników spożywczych (jakie mamy rodzaje i kiedy stosować),
- \* Temperowanie czekolady,
- \* Jak uzyskać jadalny super mocny klej do zadań specjalnych,
- \* Możliwości zastosowań szkoleniowych tekstur,

Cena szkolenia 1300 zł

Warunkiem wpisania na listę jest zapis przez stronę internetową ([www.malwinafranczak.pl](http://www.malwinafranczak.pl) zakładka SZKOLENIA-> PLANOWANE) i wpłacenie zadatku w wysokości 300 zł. Sam zapis bez opłaconego zadatku nie zapewnia udziału w szkoleniu.

W razie jakichkolwiek pytań proszę o kontakt we wiadomości lub pod nr telefonu 721599100 :)  
Liczba miejsc ograniczona. Decyduje kolejność zgłoszeń.