



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 MASŁEM KAKAOWYM (malowanie grafiki z wolnej ręki, zasady pracy z masłem kakaowym, rodzaje barwników do barwienia),
2. BISZKOPTU Z MIKROFALI (przepis, przygotowanie),
3. PAPIER JADALNY (tworzenie przestrzennych motyli, 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. EFEKT METALU+RDZY (czym barwić, proces przygotowania realistycznej rdzy)
9. PIANY (3D) (przepis, wykonanie)
10. TEKSTURY „POMIĘTEGO PAPIERU/FOLII” (czekolada),
11. JADALNEJ POSYPKI (przepis, zastosowanie)
12. TEKSTURA FUTERKA

Omówimy/przećwiczymy dodatkowo takie zagadnienia jak:

- \* Jakich mas cukrowych używać do różnych elementów (omówimy właściwości mas dostępnych na rynku),
- \* Rodzaje barwników spożywczych (jakie mamy rodzaje i kiedy stosować),
- \* Temperowanie czekolady,
- \* Możliwości zastosowań szkoleniowych tekstur,

Cena szkolenia 1400 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.