



CON LA MEDIA PARTNERSHIP DI

PASTICCERIA  
INTERNAZIONALE



MAIN SPONSOR



**CARMELA  
MOFFA**  
Cake Designer

**ANTONIO  
CAPUANO**  
Pasticciere

Pagina  
Facebook:  
Antonio e  
Carmela  
Capuano

Carmela e Antonio, docenti di pasticceria, decorazione e cake design, tengono corsi in tutta Italia, collaborano con alcune delle più prestigiose riviste di settore e vantano un ricco palmarès di premi da concorsi nazionali e internazionali, come il Salone Culinario Mondiale - Igheo a Basilea; la Coppa Europa Pabogel a Roma e il concorso "La più Glamour" al Sigep 2012.



CON LA MEDIA PARTNERSHIP DI

PASTICCERIA  
INTERNAZIONALE



PRESENTANO

MAIN SPONSOR

TEDESCO



i Corsi di  
**ANTONIO CAPUANO**  
Pasticciere  
**CARMELA MOFFA**  
Cake Designer

**DOMENICA 13 OTTOBRE - CORSO INTERMEDIO**  
SALA 1 – BELLO E' BUONO LAB (ore 11.00 /16.00)  
**FOLLIA DI ZUCCHERO**

Come realizzare impasto e farciture di una torta in stile italiano con decorazioni in ghiaccia reale. Il corso, articolato su una parte pratica e una teorica, vede il connubio dell'arte pasticceria con il cake design. Al pasticcere, infatti, il compito di illustrare, attraverso ricette e consigli tecnici, la realizzazione di una torta, con le sue fasi d'impasto e cottura. Il tutto sarà accompagnato dal lavoro della cake designer che illustrerà, dopo un'accurata spiegazione teorica, come rivestire, decorare con ghiaccia e realizzare soggetti decorativi, come le rose. All'inizio del corso verranno consegnate dispense con note tecniche, ricette ed esempi di decoro in ghiaccia da utilizzare in loco.

#### **Introduzione:**

La tecnica di esecuzione del dolce fresco con crema per il cake design (elaborazione pratica di una torta a più piani, livellamento, copertura in pasta di zucchero e sovrapposizione con altri piani); l'uso delle creme adatte per torte a più piani.

#### **Parte teorica:**

Le paste da rivestimento: marzapane, pasta di zucchero, cioccolato plastico; introduzione sull'uso della ghiaccia reale: preparazione, vari tipi di uso, vari tipi di decorazioni (a filo, a striscio, a rilievo ecc.); come progettare una torta a più piani; l'abbinamento dei colori; come adeguare e predisporre i fiori

#### **Parte pratica:**

Come fare un cornetto; preparazione della ghiaccia reale; decorazioni con la ghiaccia reale; realizzazioni di fiori.





CON LA MEDIA PARTNERSHIP DI

PASTICCERIA  
INTERNAZIONALE



MAIN SPONSOR

TEDESCO



PRESENTANO



## i Corsi di Cake Design Lab

**CARMELA MOFFA** Cake Designer **ANTONIO CAPUANO** Pasticciere

RICHIESTA DI REGISTRAZIONE AI CORSI DEL CAKE DESIGN LAB 2013 - Carmela Moffa, Antonio Capuano  
Compilare i campi sottostanti e reinviare via mail a [info@agrogepaciok.it](mailto: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 ANTONIO CAPUANO E CARMELA MOFFA 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: IT7300200879651000101143587

### 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](mailto:INFO@AGROGEPACIOK.IT) O AL NUMERO DI FAX (+39) 0832 393947.