

## FORMATION CAKE DESIGN SPECIAL HALLOWEEN

ADAPTE AUX DEBUTANTS

AU CHOIX : 29 ou 30 OU 31 OCTOBRE (DEBUT 10H)



Formation de 5/6H - 80 euros - Petit comité de 3-4 personnes - Ambiance familiale- déjeuner léger inclus

**Vous apportez votre bonne humeur, votre gâteau et votre ganache, dont les recettes vous seront transmises au préalable. Tout le reste sera fourni.**

**Je vous enseigne comment couper, imbiber, fourrer le gâteau, le recouvrir de ganache, le recouvrir de pâte à sucre. Puis comment faire l'effet gravity cake, l'effet vieilli sur le chaudron, l'effet bois sur le cake board, le flacon de poison, les bulles, les tentacules...**

**Divers conseils sur le choix des gâteaux, fourrages, matériels...**

**Création d'un groupe Whatsapp pour échanger avant et après l'atelier.**

**Vous repartez avec votre gâteau décoré, prêt à déguster, dans une boîte de transport, et l'envie de vous lancer dans le cake design 😊**

**Renseignements complémentaires : [isilda@neuf.fr](mailto:isilda@neuf.fr) - 06 18 99 87 04**