



LAMBETH CAKE

DALLA PIANIFICAZIONE ALLA REALIZZAZIONE

www.engycakedesigner.it

Questo corso è dedicato alla realizzazione e pianificazione di una Lambeth Cake. Il percorso è stato progettato per accompagnarti passo dopo passo nella creazione di torte straordinarie, combinando estetica, stabilità e gusto. Impareremo non solo le tecniche fondamentali per

assemblare una torta a più strati, ma anche l'arte di pianificare ogni dettaglio per ottenere risultati impeccabili.

Cosa Imparerai in Questo Corso

1. La Scelta della Base Perfetta

Il primo passo per creare una torta di successo è scegliere la base giusta. Esploreremo insieme le diverse opzioni di masse montate, come il pan di Spagna, la sponge cake o la chiffon cake, analizzandone:

- **Caratteristiche strutturali:** Come influenzano stabilità e lavorabilità.
- **Adattabilità ai diversi tipi di decorazioni:** Quale base scegliere in base al design finale.
- **Conservabilità e durata:** Quali basi mantengono meglio freschezza e consistenza nel tempo.

2. La Crema: Cuore e Struttura della Torta

Una torta di cake design deve essere tanto buona quanto bella. Esamineremo le creme ideali per farcire e stuccare:

- **Creme per farciture:** Crema diplomatica, ganache, chantilly a base mascarpone, cream cheese e altre varianti.
- **Creme per stuccare:** Creme al burro, ganache al cioccolato, Chantilly al mascarpone.
- **Equilibrio tra gusto e stabilità:** Come scegliere la combinazione giusta per un risultato armonioso.

3. Pianificazione della Torta: Dall'Idea alla Realizzazione

Ogni grande torta nasce da un piano ben studiato. Ti guiderò nella pianificazione dettagliata:

- **Suddivisione delle preparazioni:** Come organizzare le fasi (base, farciture, decorazioni) in più giorni.
- **Conservazione:** Come mantenere ogni componente fresca fino al montaggio.
- **Timeline settimanale:** Ad esempio:
 - Giorno 1: Preparazione della base.
 - Giorno 2: Preparazione delle creme.
 - Giorno 3: Assemblaggio e decorazione.

4. Montaggio e Decorazione: La Pratica del Cake Design

Entreremo nel cuore del cake design con dimostrazioni pratiche e tecniche. Vedrai come:

- **Tagliare e livellare le basi** per ottenere strati uniformi.
- **Farcire** in modo omogeneo, senza far trasbordare la crema.
- **Stuccare** la torta per una superficie liscia e pronta per decorazioni avanzate.
- **Decorare con la sac à poche**, per un effetto WOW!

5. Il Compromesso tra Gusto e Stabilità

Un cake designer deve sapere come bilanciare le due esigenze principali:

- **Estetica:** Una torta deve essere visivamente accattivante e stabile.
- **Gusto:** Non sacrificare il sapore per la struttura.

Vedremo insieme come scegliere gli ingredienti e le tecniche che rispettano entrambe le esigenze.

Obiettivo Finale del Corso

Alla fine del corso, ogni studente sarà in grado di:

1. Pianificare e realizzare una Lambeth Cake, organizzando le fasi di lavoro.
2. Creare basi, farciture e stuccature adeguate al progetto scelto.
3. Decorare torte a più strati con tecniche avanzate di cake design.
4. Concludere il corso con un progetto finale: la creazione di una torta completa.

Con questo corso, ti guiderò nella realizzazione di una Lambeth Cake bellissima e buonissima, unendo tecnica, creatività e passione. Non vedo l'ora di vedere cosa creerai!