



專業「反地心吸力」蛋糕證書課程

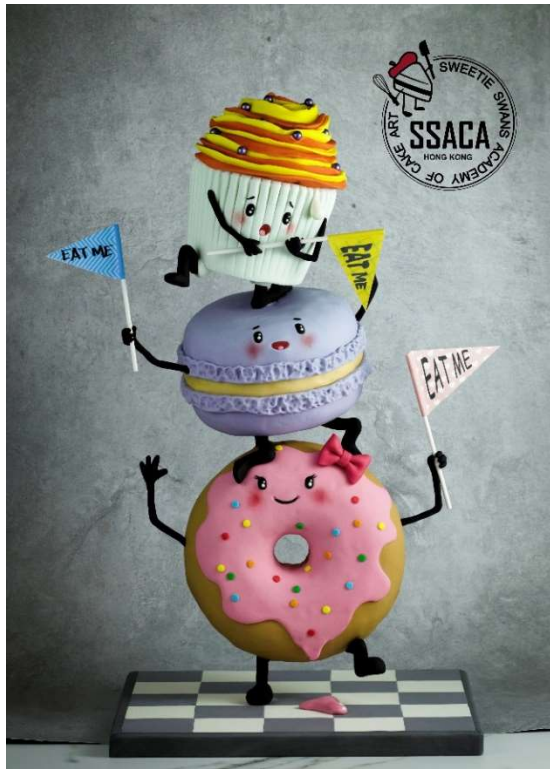
(3 天證書課程)

宗旨：

蛋糕創作的另一境界 - 創意「反地心吸力」蛋糕。

總是給人無限驚喜及帶出很多有趣的「？」。一個出色的設計更能帶動嘉賓和蛋糕的互動，令宴會的氣氛無限升溫。制作「反地心吸力」蛋糕首先要有大膽的創意，如何執行是重點，就好像魔術師掌握當中的奧秘。奇幻效果背後包含不少力學計算、硬件制作、五金配件運用、如何把硬件與蛋糕融合的學問，效果千變萬化，極具挑戰性。

本證書課程深入講解不同效果的「結構性設計」(structural design)，並學習運用各類配件制作出兩件「反地心吸力」蛋糕作品。只要靈活運用，便可應付未來各式各樣的創意設計。



學習內容：

- 力學在蛋糕上的應用。
- 無限的設計與制作上的限制。
- 現成的組合配件 vs 無限的 DIY 配件 - 介紹及運用。
- 不可不知的「反地心吸力」蛋糕的制作重點。
- 親手制作兩件「反地心吸力」蛋糕作品

學員會在三天課程中制作兩件「反地心吸力」蛋糕作品。內容以設計、制作支架、蛋糕組裝及裝飾為主，作品大部份會以假蛋糕(發泡膠或脆脆米)制作以便保存。不設焗制蛋糕環節。

**** 學員需對翻糖蛋糕制作有一定認識和經驗。**

導師：

Rarteo Lo & Phyllis Leung

時間：

3 天 (10:00am – 6:00pm)

費用： HK\$9,500

學費已包括所有材料、蛋糕盒、證書費用及借用的工具。

報名請 Whatsapp: 9166 9306