WIEDZA CUKIERNICZA NA „KANALE TORTOWYM”

Wiedza cukiernicza i tortowa w jednym miejscu – na nowym Kanale Tortowym na YouTube! Prowadzę go wspólnie z doświadczonym szkoleniowcem – Agnieszką Obłozą z TortLove.pl

Agnieszka Obłoza – autorka szkoleń tortowych **online i stacjonarnych – na Kanale Tortowym dzieli się swoimi poradami i sztuczkami związanymi z szeroko pojętym „tortowaniem”.**

Kanał Tortowy to kompendium wiedzy na temat wszelkich aspektów „tortowania”, z prostymi poradami dla początkujących. Na Kanale Tortowym, w małych kawałkach, poznasz proste techniki dekorowania. Wiedza cukiernicza przekazywana na naszym kanale pomoże Ci rozwiązać częste problemy, które możesz napotkać w trakcie robienia tortów.

Dołącz do naszej słodkiej społeczności pasjonatów i rozwijaj swój talent w tworzeniu tortów, korzystając z naszych wskazówek, przepisów i inspiracji. **Subskrybuj już dziś nasz nowy Kanał Tortowy**, aby być na bieżąco z najnowszymi treściami i nie przegapić żadnej cennej porady.

KLIKNIJ w poniższe zdjęcie i zobacz jak zaczęła się nasza przygoda w świecie tortów!

TORTLOVE – AGNIESZKA OBŁOZA

Agnieszka Obłoza to z zamiłowania i doświadczenia – cukiernik, samouk. Jako jedna z pierwszych w Polsce postawiła na torty artystyczne dekorowane kremem i kwiatami z kremu maślanego. Swoją pasję odkryła już grubo ponad dekadę temu i od tego czasu szlifuje swoje

umiejętności. Kocha wielką miłością kwiaty maślane, malowanie na tortach, tworzenie tortów wielopiętrowych.

Agnieszka stawia na oryginalność a nie na kopiowanie. Tworzy torty, które dekorowane są w 99% jadalnymi i własnoręcznie wykonanymi dekoracjami. Lubi prostotę i minimalizm w tortach choć zdarza jej się "popełnić" nieco bogatsze dekoracje.

Od wielu lat szkoli przyszłych cukierników, amatorów i pasjonatów, pomagając im rozwinąć skrzydła. Jej kursanci nazywają ją mistrzynią trików i patentów na szybką i sprawną, a jednocześnie efektywną i efektowną pracę. **Kocha tworzenie tortów i czas spędzany przy ich przygotowaniu**, ale nie czuje radości z godzinnego tynkowania jednego piętra tortu, dlatego nauczyła się jak zrobić to w mniej niż 10 minut… na gładko i na "kancik". Uwielbia **dekorowanie tortów jadalnymi elementami**. Odrzuca wszelkie odtwórcze projekty, które nie dają jej satysfakcji z tworzenia słodkich dzieł – nie używa w swojej pracy żywych kwiatów, wydruków cukrowych, gotowych dekoracji. Chciałaby zarazić swoich kursantów miłością do prawdziwego rękodzieła i tworzenia tortów od podstaw własnymi siłami.