



CAKES HAUTE COUTURE

Pasteles & Cookies de Alta Costura

Curso de Peonías y Tulipanes de Azúcar

Curso Práctico		28 y 29 de Febrero (COMPLETO)
Profesora	Patricia Arribáizaga	
Duración	2 días	
Horario	De 9:30 a 14:00 hs.	
Precios	400 Euros (+IVA)	

ESCUELA SITGES - BARCELONA

En este curso totalmente práctico, aprenderás a realizar dos de nuestros famosos diseños de peonías, abiertas y cerradas, y maravillosos tulipanes de azúcar, ideales para complementar una tarta elegante y contemporánea.

Distintos usos de colorantes en polvo comestibles para darle efecto realista a las flores y todas las técnicas para para realizar con precisión estas flores y su colocación en una tarta.

Es requisito para asistir a este curso haber realizado nuestro Curso de Diseño y Decoración de Tartas o tener experiencia comprobable.

Cada participante se llevara a casa las flores realizadas. El curso incluye materiales para trabajar en el aula, manual del curso y diploma.

Visite "TRABAJOS DE ALUMNOS" para ver los trabajos realizados en los cursos.

PLAZAS LIMITADAS

8 alumnos por curso. La reserva de plaza para los cursos de cupcakes se realizará mediante transferencia bancaria.

Contacto: cursos@cakeshautecouture.com

