



CAKES HAUTE COUTURE

Pasteles & Cookies de Alta Costura

Curso de Cupcakes

Curso Práctico		23, 24 y 25 de Abril (COMPLETO)
Profesora	Patricia Arribáizaga	11, 12 y 13 de Junio (COMPLETO)
Duración	3 días	24, 25 y 26 de Septiembre (COMPLETO)
Horario	De 9:30 a 14:00 hs.	22, 23 y 24 de Octubre (COMPLETO)
Precios	450 Euros (+IVA)	

ESCUELA SITGES · BARCELONA · ESPAÑA

Las cupcakes están de moda y son perfectas para cumpleaños, aniversarios, bautizos y hasta bodas. Presentadas en pirámide son indiscutiblemente glamorosas.

En este curso de cupcakes intensivo, se aprenderán las técnicas para realizar todos los tipos de cubiertas existentes de forma profesional, para cubrir cupcakes y novedosos detalles decorativos.

Se enseñarán tres exquisitos sabores diferentes de cupcakes: Frambuesas y limón, Nueces y cognac y Chocolate con corazón de coulant. Como hornearlas para que queden perfectas y uniformes. Como rellenarlas, distintos tipos de rellenos. Como hacer para que mantengan su textura y humedad a través de los días.

Diferentes tipos de cubiertas:

Cubierta de cupcakes con fondant líquido: se enseñara la técnica completa para modificar el fondant y poder trabajarlo facilmente casi en frio, aligerando su textura para lograr una cubierta delicada, quitandole la pastosidad típica del fondant puro. Como darle sabor naturalmente, como lograr el punto correcto, como colorearlo y aplicarlo sobre las cupcakes. Se aprenderan todos los secretos para lograr cubiertas uniformes y de alto brillo.

Distintas cubiertas de chocolate de sabores originales y totalmente naturales: Espejo de chocolate. Cremas de chocolate de sabores variados, para aplicar con manga pastelera: Chocolate con leche y fruta de la pasión. Chocolate blanco y te verde matcha, Chocolate y frambuesa. Chocolate negro al Cointreau y melocotón de viña, y un gran abanico de sabores gourmet.

Cubiertas con distintos tipos de cremas: en lugar de la tradicional crema de mantequilla (buttercream) donde se nota el grano del azúcar glasé que no es agradable al paladar y tiene una textura demasiado grasosa, se enseñará a preparar la crema suiza de merengue y mantequilla (Swiss buttercream) y a darle sabor de forma natural, sin esencias artificiales, logrando una crema suave, aterciopelada y deliciosa de los gustos más variados. También se enseñarán otro tipo de cremas como mascarpone de frutas y un merengue italiano especial para cupcakes de gran duración.

Como hacer cremas deliciosas y naturales y estabilizarlas naturalmente para ser aplicadas con manga pastelera sin necesidad de usar Crisco o grasas hidrogenadas que son absolutamente nocivos para la salud.

Cupcakes decorados: Se enseñan las técnicas de decoración para aplicar en las cupcakes: uso correcto de distintas boquillas para crear efectos lisos, rizados, de estrella, florecillas, cupcake en forma de rosas realizadas con manga, como hacer correctamente la roseswirl y otros tipos de flores con las cremas, efecto de crema de varios colores dentro de la misma manga pastelera, etc.

Decoraciones en pasta de goma y fondant (flores, infantiles, fashion, etc.) y uso de los materiales y texturas más vanguardistas y modernas para decorar las cupcakes.

Cada participante se llevara a casa diez cupcakes decoradas con las técnicas aprendidas. El curso incluye materiales para trabajar en el aula y manual con recetario y los métodos paso a paso de todos los procedimientos y diploma.

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

PLAZAS LIMITADAS

8 alumnos por curso. La reserva de plaza se realizará mediante transferencia bancaria.

Contacto: cursos@cakeshautecouture.com