



CAKES HAUTE COUTURE

Pastes & Cookies de Alta Costura

Curso de Diseño y Decoración de Tartas

Curso Práctico		15, 16 y 17 de Marzo (COMPLETO)
Profesora	Patricia Arribáizaga	11, 12 y 13 de Abril (COMPLETO)
Duración	3 días	7, 8 y 9 de Mayo (COMPLETO)
Horario	9.30 h. a 14.00 h.	31 Mayo, 1 y 2 de Junio (COMPLETO)
Precios	490 Euros (+IVA)	27, 28 y 29 de Junio (COMPLETO) 10, 11 y 12 de Julio (COMPLETO) 10, 11 y 12 de Septiembre (COMPLETO) 15, 16 y 17 de Octubre (COMPLETO) 29, 30 y 31 de Octubre (COMPLETO) 19, 20 y 21 de Noviembre (COMPLETO)

ESCUELA SITGES · BARCELONA · ESPAÑA

Este completo curso de decoración de tartas provee una formación integral en el mundo del Sugarcraft, se desarrolla de manera intensiva y en forma práctica enseñándose todas las técnicas y procedimientos para la realización de tartas decoradas. El método de aprendizaje de este curso fue desarrollado y perfeccionado cuidadosamente durante 7 años para optimizar los resultados y el tiempo invertido.

Demostración de elaboración de glasa real (Royal icing), Utilización práctica de mangas y boquillas para realizar bordes, contornos, formas, y diversos detalles decorativos.

Técnicas y procedimientos de realización de flores de pasta de goma. Uso de distintos tipos de cortantes, estecas y marcadores. Las flores que se enseñan son: dos tipos diferentes de Rosa, Jazmines, Margaritas, Anémona, Hibiscus.

Procedimientos especiales de combinación de fondant, pasta de goma y glasa real.

Técnicas básicas de modelado: realización de un osito en pasta de modelar.

Realización de variados detalles decorativos: efectos de encaje, lazos, texturización, etc.
Técnicas de color e iluminación.

Técnicas de aplicación en distintas superficies de purpurinas comestibles, pintado en oro comestible y distintos tipos de superficies perladas, satinadas y plastificados comestibles, creación de diversas texturas, estampados con pasta de goma y fondant, por ejemplo: cebra, leopardo etc.

Técnica de cubierta, forrado y nivelado del pastel para lograr acabados perfectos.
Procedimiento para armar pasteles de varios pisos.

Conceptos sobre proporción, composición e ideas sobre diseño. Uso del color utilizando correctamente la rueda cromática y paletas de colores para obtener resultados armónicos.
Volumen y tamaño de las tartas y como presupuestar los pasteles a los clientes.

Decoración de una tarta de dos pisos aplicando las técnicas aprendidas.

El curso proporciona todos los materiales para trabajar en el aula, manual con los métodos desarrollados y recetas de pasta de azúcar (fondant), receta de pasta de goma y de dos bizcochos incluidas en el manual.

Los alumnos se llevaran a su casa los trabajos realizados en el curso y el diploma.

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

PLAZAS LIMITADAS

8 alumnos por curso. La reserva de plazas se realiza mediante transferencia bancaria.

Contacto: cursos@cakeshaute couture.com