



CAKES HAUTE COUTURE

Pasteles & Cookies de Alta Costura

Curso de Galletas Decoradas - Cookies

Curso Práctico		17 y 18 de Abril (COMPLETO)
Profesora	Patricia Arribáizaga	6 y 7 de Junio (COMPLETO)
Duración	2 días	8 y 9 de Octubre (COMPLETO)
Horario	De 9:30 a 14:00 hs.	8 y 9 de Noviembre (COMPLETO)
Precios	330 Euros (+IVA)	

ESCUELA SITGES · BARCELONA · ESPAÑA

En este curso integral de galletas decoradas, único en su tipo, se aprenderán paso a paso todas las recetas y técnicas para realizar cookies decoradas de forma profesional en distintas formas y para todo tipo de fiesta.

Elaboración de diferentes tipos de masas para galletas: vainilla, chocolate, limón, naranja, etc. Galletas con masas de sabores y colores originales como lavanda, violetas, rosas, frambuesas, etc. Estirado de la masa, cortado de la pasta y horneado de las galletas.

Técnicas de decoración pre-horneado, galletas piruletas, galletas con efecto de encaje, técnicas para hacer galletas con caramelo translúcido.

Elaboración de los distintos tipos de glasa real y glasa de chocolate, que se utilizan para el pintado de las galletas, almacenaje y tiempos de conservación.

Uso de mangas y diferentes boquillas para hacer distintos detalles decorativos.

Se aprenderán todas las técnicas y secretos para realizar fácilmente y con precisión, fabulosos diseños para distintas celebraciones y temas: Navidad, San Valentín, Pascua, Halloween, Bodas, Bebes, Niños, etc.

Diseños estampados con glasa real (lunares, florecillas, marmolados, etc). Aplicación de diferentes texturas y materiales novedosos sobre las galletas para lograr decoraciones de alto impacto visual.

Realización de pequeños detalles decorativos para aplicar a las galletas: Flores de azúcar, lazos, joyas, etc. Diferentes usos de azúcares de colores, purpurinas comestibles, non pareils, oro comestible, etc.

Galletas estarcidas con glasa real, técnicas de aplicación de stencils.

Aplicaciones y uso en las galletas de impresiones comestibles en azúcar.

Conservación, distintas formas de congelación. Empaquetado, sellado y envío de las galletas.

Cada alumno decorará galletas de distintas formas y temas por ejemplo: Corona de Princesa, Vestido, Bolso, Mariposa, Arbol de Navidad y Corazones entre otras, que llevarán a casa.

El curso incluye materiales para trabajar en el aula, manual con los métodos paso a paso ilustrados con fotografías y recetas y diploma.

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

PLAZAS LIMITADAS

8 personas por curso. La adjudicación de plaza se realizará mediante transferencia bancaria.

Contacto: cursos@cakeshautecouture.com

