



CAKES HAUTE COUTURE

Pastes & Cookies de Alta Costura

Curso de Navidad

Curso Práctico		Pendiente de programación
Profesora	Patricia Arribáizaga	
Duración	2 días	
Horario	De 9:30 a 14:00 hs.	
Precios	300 Euros (+IVA)	

ESCUELA SITGES · BARCELONA · ESPAÑA

Este curso permite realizar glamorosas creaciones para la mesa de navidad, además de proveer de técnicas e inspiración para sorprender con festivos diseños. Los aficionados podrán lucirse con originales creaciones y los pasteleros encontrarán las mejores opciones para distinguir sus productos en estas fiestas.

Elaboración de Mazapán.

Modelado de figuras en mazapán: Muñeco de nieve, Reno y Papa Noel.

Realización de Arboles de Navidad de chocolate de colores.

Adornos de Navidad en mazapán y pasta de azúcar: paquetes de regalo, adornos navideños, copos de nieve, muérdago, coronas navideñas, flores poinsetias, distintas decoraciones para ser aplicadas en pasteles, cupcakes y galletas.

Elaboración de la tradicional tarta navideña "Fruit Cake".

Aplicación de técnicas y materiales novedosos para lograr decoraciones de alto impacto visual.

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

PLAZAS LIMITADAS

8 alumnos por curso, reserve con anticipación. La reserva de plazas realizará mediante transferencia bancaria.

Contacto: cursos@cakeshautecouture.com

