



## CAKES HAUTE COUTURE

Pasteles & Cookies de Alta Costura

### Curso de Bizcochos y Rellenos para Tartas Decoradas

<b>Curso Demostrativo</b>		26 y 27 de Marzo <b>(COMPLETO)</b>
Profesora	Patricia Arribáizaga	2 y 3 de Abril <b>(COMPLETO)</b>
Duración	2 días	30 de Abril y 1 de Mayo <b>(COMPLETO)</b>
Horario	De 9:30 a 14:00 hs.	1 y 2 de Octubre <b>(COMPLETO)</b>
Precios	<b>400 Euros (+IVA)</b>	12 y 13 de Noviembre <b>(COMPLETO)</b>

#### ESCUELA SITGES · BARCELONA · ESPAÑA

¿Quieres aprender a hacer bizcochos deliciosos y parejos, conocer cual es la temperatura ideal del horno? ¿Como evitar que el centro de los bizcochos quede poco cocido y los laterales y superficie quemados? ¿Saber porque un bizcocho crece abultado en el centro y como evitarlo? ¿Saber como funcionan los distintos tipos de levaduras e impulsores? ¿Como hacer deliciosos rellenos ideales para que una tarta cubierta con fondant que no puede ir a la nevera, resistan incluso las altas temperaturas del verano?

En este curso aprenderás las principales técnicas y secretos de pastelería para realizar bizcochos perfectos y deliciosos. Desarrollaremos distintas recetas para realizar desde pasteles ligeros y esponjosos hasta un bizcocho ideal para tornear, y aprenderás a interpretar recetas, modificarlas e incluso crear las tuyas propias.

Se enseñarán a hacer seis bizcochos con sus rellenos, que no han sido escogidos al azar sino que con ellos pondremos en práctica casi todas las técnicas de pastelería, usando únicamente ingredientes naturales para que el resultado sea una tarta de sabor inolvidable.

Todos los pasteles y sus correspondientes rellenos son para realizar tartas decoradas, que no admiten nevera. Los pasteles no se decoran en este curso.

Las tartas que se realizan son las siguientes:

Tarta de Mango, lima y jengibre rellena de mango confitado en almíbar de lima.

Se aprenderá a realizar confitados ligeros, con las instrucciones precisas para cada tipo de fruta, con los cuales se mantiene prácticamente la estructura original de la fruta cruda y su sabor, pero quitandoles la parte de líquido interior que hace que no sea seguro usar frutas frescas en una tarta que no puede ir a la nevera.

Tarta húmeda de chocolate rellena de crema de chocolate al Grand Marnier y frutos del bosque confitados.

Con la base de esta crema se enseñará a modificarla para lograr cremas de chocolate de frutas, flores, licores, etc.

Angel Cake humedecido en almíbar de limón y relleno de una fresca crema de fresas con cocción, sin mantequilla, ni nata.

Para este Angel Cake (el cual he modificado levemente para que no se necesite comprar un molde especial) puede usarse un molde normal de tarta engrasado con mantequilla y enharinado, sin el problema típico de desmoldado del Angel Cake, haciendo que la tarta salga de forma perfecta, color blanco niveo y la misma textura que el Angel Food Cake original y además enseñaremos el secreto para cortarla en capas increíblemente delgadas de 5 mm. permitiendo hasta 6 o 7 capas de corte para rellenar, lo cual la hace ideal para tartas de boda.

Tarta de plátanos y nueces rellena de falso mousse de dulce de leche.

Con la base de este relleno se enseñará a hacer falsos mousses de distintos sabores: pistacchio, turrón, gianduja, Nutella, etc.

Tarta de naranja y merengue sin mantequilla, humedecida en almíbar de naranja y rellena de Swiss buttercream de naranjas y fruta de la pasión.  
Con la base del Swiss buttercream se enseñarán las distintas proporciones de ingredientes a incorporar para realizar cremas de frutas, caramelo, licores, etc.

Tarta marmolada de chocolate y vainilla rellena de crema de chocolate con leche y vainilla.

El curso incluye recetario y al terminar el curso cada participante se llevará a casa raciones de todas las tartas realizadas.

**PLAZAS LIMITADAS**

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

**Contacto: [cursos@cakeshautecouture.com](mailto:cursos@cakeshautecouture.com)**