



## CAKES HAUTE COUTURE

Pasteles & Cookies de Alta Costura

### Curso de Tartas de Boda

<b>Curso Práctico</b>		21, 22 y 23 de Marzo <b>(COMPLETO)</b>
Profesora	Patricia Arribáizaga	16, 17 y 18 de Mayo <b>(COMPLETO)</b>
Duración	3 días	5, 6 y 7 de Julio <b>(COMPLETO)</b>
Horario	De 9:30 a 14:00 hs.	3, 4 y 5 de Septiembre <b>(COMPLETO)</b>
Precios	<b>850 Euros (+IVA)</b>	

#### ESCUELA SITGES · BARCELONA · BARCELONA

En este curso totalmente práctico, aprenderás las técnicas profesionales para realizar tartas de boda con acabados perfectos, a través de nuestro método único de enseñanza, avalado por 10 años de experiencia en el mundo de las bodas y grandes eventos.

Se realizará una tarta de boda de tres pisos inspirada en nuestro diseño "Ranúnculos y Encaje Haute Couture" (ver foto en Tartas de Boda) y aprenderás todos los secretos para realizar tartas de grandes dimensiones con éxito y decoraciones exquisitas.

Se trabajará sobre dos tartas reales con relleno de crema de chocolate, y una base de porexpán para aprender las distintas técnicas de doble forrado en cada piso para lograr acabados impecables. Nos enfocaremos en nivelar correctamente las tartas mediante precisos procedimientos y también en conseguir un correcto montaje y un forrado perfecto de la tarta.

Se aprenderán a realizar aplicaciones de encaje y distintas técnicas con utilización de Glasa Real (drops y overpiping, entre otras.)

Se realizará un exquisito bouquet, de nuestro diseño exclusivo de ranúnculos, y también hortensias para completar el ramo de flores de azúcar que decorará la tarta de boda.

Se enseñarán tablas con las proporciones de masa de bizcocho en gramos según el tamaño de los moldes, relación entre tamaño de los moldes y raciones, relación entre diámetro de las tartas y cantidad de fondant a utilizar, etc.

Incursionaremos en conceptos de diseño, color, proporciones y estilo y trabajaremos con la rueda de colores y Pantone® para que desarrolles un elegante estilo propio y de estética refinada.

Toda la decoración se realiza con elementos comestibles, no se utilizan, cintas de papel, flores naturales, ni elementos artificiales, las tartas no son ni Fruit Cake, ni bizcochos sin relleno, sino tartas con varias capas de relleno para aprender un correcto forrado sobre cualquier tipo de bizcocho de estas características (layer cakes) .

Cada alumno se llevará a casa una tarta como el modelo de la foto de tres pisos en su bandeja forrada con fondant en una caja especial para tartas de boda proporcionada por Cakes Haute Couture.

El cupo es de solo 6 alumnos lo que permite un enseñanza personalizada y se provee todo el utillaje y materiales para trabajar durante el curso. Se entrega diploma de "Curso Profesional de Tartas de Boda" y manual del curso.

#### PLAZAS LIMITADAS

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

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