



## CAKES HAUTE COUTURE

Pasteles & Cookies de Alta Costura

### Curso de Modelado

|  |                         |                                   |
|--|-------------------------|-----------------------------------|
| <b>Curso Práctico</b> (Para realizar este curso es imprescindible haber realizado el Curso Intensivo de Diseño y Decoración de Tartas) |                         | <b>22 y 23 de Mayo (COMPLETO)</b> |
| Profesora  | Patricia Arribáizaga    |                                   |
| Duración   | 2 días                  |                                   |
| Horario  | De 9:30 a 14:00 hs.     |                                   |
| Precios  | <b>460 Euros (+IVA)</b> |                                   |

### ESCUELA SITGES · BARCELONA · ESPAÑA

En este curso de modelado se aprenderán las técnicas y secretos para realizar figuras en azúcar.

Se enseñará el modelado en pasta de modelar y de goma de dos personajes infantiles cuya base y diseño permitirá amoldarlo a otras figuras y la realización un zapato de diseñador.

Pintado de las caras de las figuras con nuestra exclusiva técnica de maquillaje comestible con colorantes alimentarios en pasta, polvos, perlados.

Diseño de detalles decorativos accesorios a las figuras, posiciones y articulado de los personajes.

Las figuras que se enseñarán son las siguientes: Princesa, Hada y zapato fashion.

El curso proporciona todos los materiales para trabajar en el aula, manual y diploma. Los alumnos se llevarán a casa los trabajos realizados por ellos.

#### PLAZAS LIMITADAS

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

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

