



PATRICIA ARRIBALZAGA
CAKES HAUTE COUTURE



CURSO TARTA DE BODA RUSTIC CHIC

Curso práctico

Fecha: Viernes 30 de Noviembre y Sábado 1 de Diciembre de 2018

Horario: (de 10:00 a 18:30 h)

Precio: 490 Euros

Lugar: Gadgets Cuina - Aragón 249 - Barcelona

Inscripción: **escribenos a:** [cursos@cakeshautecouture.com](mailto: cursos@cakeshautecouture.com)

Plazas limitadas, se reserva por orden de recepción de emails.



TEMARIO

Para este curso no se requiere experiencia previa ya que se comienza desde cero con el método propio de Patricia Arribalzaga que garantiza una sólida formación y resultados exitosos en la elaboración de tartas de boda. Al finalizar el curso contarás con todos los conocimientos necesarios para realizar tortas de forma rápida y precisa logrando gran productividad de forma profesional.

En el curso realizarás la tarta de la foto con su decoración totalmente comestible y aprenderás el nivelado del pastel, la realización del ganaching para perfeccionar la tarta y todos los secretos para un forrado de fondant con acabados perfectos y bordes afilados. Demostración de la correcta colocación de los pilares internos en el pastel para montar tartas de varios pisos.

También aprenderás a realizar acabados rústicos, diseños con stencil y glasa real, distintas flores y aplicaciones de fantasía, una gran peonía de pétalos alambrados, con el pintado de sus pétalos usando colorantes alimentarios y hojas de monstera y mini orquídeas doradas.

Se abordarán los conceptos sobre proporción, composición e ideas sobre diseño. El uso del color usando correctamente la rueda cromática, paletas de colores y Pantone para obtener resultados armónicos y como conseguir fácilmente colores específicos.

Patricia con su amplia experiencia y reconocida trayectoria en el mundo de los pasteles de bodas y grandes celebraciones te enseñará las acciones de marketing efectivas para introducirse en el negocio de las tartas de boda con éxito. Así como también la logística para el envío y montaje de las mismas en el lugar de la celebración

Las tartas que los alumnos hacen en el curso se realizan con dummies para que puedan transportarse y conservarse. El nivelado, ganaching, uso de pilares para montaje en pisos, etc. se demuestra en una tarta real.

El curso incluye:

Manual, diploma, y te llevas la tarta realizada en una caja.

Desayuno y merienda con la repostería de Patricia Arribalzaga.