



PATRICIA ARRIBALZAGA
CAKES HAUTE COUTURE



CURSO
Gran Canaria

CURSO: DIVA, POSTRES FASHION

Curso demostrativo

Fecha: Sábado 24 de Noviembre de 2018

Horario: (de 9:00 a 14:30 h)

Precio: 150 Euros

Lugar: La Cocinita Cupcakes - Las Palmas de Gran Canaria Tel. 928435016

Email: info@lacocinitacupcakes

El curso incluye: manual con todas las recetas, procedimientos y diploma.



PATRICIA ARRIBALZAGA
CAKES HAUTE COUTURE

TEMARIO

Encanto, clase y elegancia, son los tres ingredientes que no pueden faltar en la preparaciones con el molde **DIVA** que diseñé para Silikomart. En este curso aprenderás todas las técnicas para crear mousses, cremas frías y deliciosos bizcochos, Diva permite obtener resultados impecables en semifríos y tartas horneadas.

Pondremos en práctica un gran abanico de ideas, de sabores, decoraciones, glaseados y cubiertas en mousses, semifríos y tartas horneadas, para que vistas dulcemente a tu **DIVA** sacando al fashion designer que llevas dentro. No se requiere experiencia previa.

EL CURSO COMPRENDE LAS SIGUIENTES PREPARACIONES:

Semifrío de naranja, semifrío de licor Blue Curazao (licor de naranja), insert de gelatina de Blue Curazao y biscuit de naranja. Con distintas cubiertas de glaseado efecto terciopelo estampado y efecto terciopelo ombré.

Cremoso de chocolate con leche, mousse de fruta de la pasión, insert de gelatina de fresas, biscuit de chocolate, con distintas cubiertas espejo brillante de chocolate blanco con efectos de colores: rayado y estampados.

Bizcocho de manzana y frambuesas con distintas cubiertas de fondant: con estampados con stencil y glasa real y fondant rose gold con encaje metalizado comestible.

Decoraciones: Cada pastel estará espectacularmente decorado con: flores de gelatina de champagne, hojas de papel de azúcar doradas, flores comestibles, hojas de oro 24 kilates, decoraciones con azúcar, encajes, efectos perlados y metalizados, etc.

Al finalizar la clase se realizará la degustación de las tartas con una copa de champagne.