



PATRICIA ARRIBALZAGA  
CAKES HAUTE COUTURE



## CURSO: DIVA, POSTRES FASHION

**Curso demostrativo**

**Fecha:** Martes 19 de Febrero de 2019

**Horario:** (de 9:00 a 15:00 h )

**Inscripción:** Mónica Corredor Tel. Email: [mccc68@hotmail.com](mailto:mccc68@hotmail.com)

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 mango, semifrío de maracuyá, insert de gelatina de naranja y genoise de vainilla. Con distintas cubiertas de glaseado efecto terciopelo estampado y efecto terciopelo ombré.

Cremoso de fresa, mousse de chocolate con crema inglesa, insert de gelatina de champagne rosado y genoise de vainilla, con distintas cubiertas espejo brillante de chocolate blanco con efectos de colores: rayado y estampados.

Bizcocho de manzana y moras 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 los pasteles.**