



## CURSO INTENSIVO “TORTA DE BODA RUSTIC CHIC”

### Curso Práctico

### Fecha:

Jueves 21 y Viernes 22 de Febrero de 2019 **(COMPLETO)**

Lunes 25 y Martes 26 de Febrero de 2019

**Horario:** (de 9:00 a 18:30 h )

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

El curso incluye: manual y diploma, el uso de todos los materiales e ingredientes y te llevas la torta realizada en una caja.

## TEMARIO

Para este curso no se requiere experiencia previa ya que se comienza desde cero con el método propio de Patricia Arribáizaga que garantiza una sólida formación y resultados exitosos en la elaboración de tortas 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 torta 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, demostración de la correcta colocación de los pilares internos en el pastel para montar tortas de varios pisos.

También aprenderás a realizar los distintos acabados rústicos, distintas flores y aplicaciones de fantasía, una gran peonía de pétalos alambrados y pintados 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 tortas de boda con éxito. Así como también la logística para el envío y montaje de las mismas en el lugar de la celebración

Las tortas 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 torta real.