



PATRICIA ARRIBALZAGA  
CAKES HAUTE COUTURE



## CURSO DE TARTA DE BODA

### Curso práctico

**Fecha:** Sábado 21 y Domingo 22 de Septiembre de 2019 **COMPLETO**

Sábado 19 y Domingo 20 de Octubre de 2019

**Horario:** (de 10:00 a 18:30 h ) Con una hora libre al mediodía.

**Precio:** 495 Euros (+IVA)

**Lugar:** Obrador de pastelería It Cake by Patricia Arribálzaga.

Diputació 278 (entre Pau Claris y Roger de Lluria) Barcelona

**Informes y reserva de plaza:** Escríbenos a: [cursos@cakeshautecouture.com](mailto:cursos@cakeshautecouture.com) para solicitar tu plaza y conocer los medios de pago. **Plazas limitadas, se reservan de acuerdo al estricto orden de recepción de emails.**



## TEMARIO

Para este curso no se requiere experiencia previa, 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 tartas de pisos 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 de chocolate 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, realización de hojas de monstera y mini orquídeas doradas. Distintos usos y aplicaciones del oro alimentario.

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:**

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