



PATRICIA ARRIBALZAGA
CAKES HAUTE COUTURE



CURSO DE TORTA DE BODA

Curso práctico Bogotá, Colombia

Fecha: Sábado 15 y Domingo 16 de Febrero de 2020

Horario: de 9:30 a 18:30 h

Informes y reserva de plazas: Contacta a la organizadora en Bogotá: Mónica Corredor

Email: mccc68@hotmail.com Tel. +57 (320) 489 980

Temario

Para este curso no se requiere experiencia previa, se comienza desde cero con el método propio de **Patricia Arribálzaga** 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 pisos 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 de chocolate para perfeccionar la torta y todos los secretos para un forrado de fondant con acabados perfectos y bordes afilados.

Aprenderás las técnicas modernas de ruffles efecto papel con fondant, pétalos de flores y efecto rústico símil cemento en tarta cuadrada. Demostración de la correcta colocación de los pilares internos en el pastel para montar tortas de varios pisos.

También aprenderás a realizar dos variedades de rosas inglesas y una peonía de azúcar con pétalos alambrados, el pintado de sus pétalos usando colorantes alimentarios y realización de hojas de ramas con hojas.

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.

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.

El curso incluye: Manual, diploma, y te llevas la torta realizada en una caja