



PATRICIA ARRIBALZAGA  
CAKES HAUTE COUTURE



## CURSO DE TARTA BLUE SPRING

### Curso práctico

**Fecha:** Domingo 26 de Abril de 2020

**Horario:** de 9:30 a 18:30 h

**Precio:** 250 Euros

**Lugar:** La Cocinita Cupcakes: Calle Aday 75 bajo. 35118 Cruce de Arinaga, Las Palmas de Gran Canaria

**Informes y reserva de plaza:** Escribenos a: [cursos@cakeshautecouture.com](mailto:cursos@cakeshautecouture.com)

## Temario

Para este curso no se requiere experiencia previa, se comienza desde cero con el método propio de **Patricia Arribáizaga**.

En el curso realizarás la tarta de la foto. Trabajarás con una tarta real, aprenderás a nivelar y rellenar el pastel.

Aprenderás a hacer el Swiss merengue buttercream, a darle sabor, color y a cubrir el pastel con esta crema.

Realizaras aplicaciones de papel de azúcar impreso comestible sobre la tarta y aprenderás a utilizar distintas boquillas para hacer: volantes, flores de 5 pétalos, florecitas y hojas con Swiss merengue buttercream

También realizarás una gran peonía de wafer paper (papel de arroz) con pétalos texturizados, modelados y alambrados, el pintado de sus pétalos usando colorantes alimentarios y realización de una rama con hojas.

**El curso incluye: Manual con recetas e instrucciones, diploma, y te llevas la tarta realizada en una caja**

**Política de cancelación:** En caso de cancelación por parte del alumno no se devolverá el importe abonado bajo ningún concepto. En caso de cancelación por parte de Cakes Haute Couture únicamente se devolverá el importe abonado o podrá cambiarse para otro curso del mismo importe.