



PATRICIA ARRIBALZAGA  
CAKES HAUTE COUTURE



## CURSO DE TARTA DE BODA

**Curso práctico Durango, Vizcaya**

**Fecha:** Sábado 14 y Domingo 15 de Marzo de 2020

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

**Precio:** 425 Euros

**Lugar:** El Dulce sueño de Juani: Lehendakari Agirre Kalea 2. Durango, Vizcaya

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

## 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 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.

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 tartas 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 tartas de boda con éxito. Así como también la logística para el envío y montaje de las mismas.

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: Manual, 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.