



PATRICIA ARRIBALZAGA
CAKES HAUTE COUTURE



CURSO DE MESAS DULCES

Curso demostrativo con participación de los alumnos

Fecha: Domingo 25 de Octubre de 2020

Horario: de 9:30 a 18:30 h

Precio: 190 Euros

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

Informes y reserva de plaza: Escríbenos a: cursos@cakeshautecouture.com

Temario

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

Aprenderás a hacer distintas elaboraciones de deliciosos sabores naturales y gourmet con un amplio abanico de impactantes técnicas decorativas para que tus mesas dulces sean inolvidables.

También conocerás como calcular las cantidades según la cantidad de invitados y llevar a cabo diferentes ideas de presentación y decoración dentro de la mesa siguiendo una línea armónica y coherente de elementos principales y subordinados, trabajando con distintos conceptos de disposición: equilibrio simétrico, equilibrio asimétrico y equilibrio radial, teniendo en cuenta el énfasis, las líneas, el color y las texturas dentro del espacio para lograr distintos conceptos de mesas dulces.

Elaboraciones:

Paletas de pastel y sticks rellenos de tarta de chocolate con dulce de leche, mantequilla de cacahuete y otros sabores, bañados en chocolate negro, blanco, de colores y con distintas decoraciones. Aprenderás a templar fácilmente el chocolate en microondas.

Vasitos veganos de crema de frambuesa decorados con gelatina de champagne rosado, frutas y oro comestible.

Marshmallows caseros de fruta con decoraciones especiales.

Galletas de almendra y limón con marshmallow de fresa bañados en chocolate blanco y negro.

Galletas de almendra y limón, rellenas de mermelada casera de fresas, glaseadas efecto mármol y decoradas con ángeles dorados de azúcar.

Garden cupcakes: cupcakes de chocolate con Swiss merengue buttercream de vainilla, aprenderás a hacer flores de crema y a usar boquillas especiales.

Las preparaciones son demostrativas con participación de los alumnos para que realicen baños y aplicaciones de chocolate, distintas decoraciones con cremas y boquillas de los postres y dulces. ¡Prepárate para trabajar en clase! Y aprender las mejores técnicas de forma profesional.

El curso incluye: Manual, diploma, y te llevas las preparaciones realizadas 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.