



PATRICIA ARRIBALZAGA
CAKES HAUTE COUTURE



CURSO TARTA EFECTO PIEDRA CON FLORES DE PAPEL DE ARROZ

Curso práctico

Fecha: Sábado 24 de Octubre de 2020

Horario: de 9:00 a 19:00 h

Precio: 240 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

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 pisos. 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 efecto piedra y minerales.

Aprenderás la correcta colocación de los pilares internos en el pastel para montar tartas de varios pisos y de doble altura.

También aprenderás a realizar flores de papel de arroz (wafer paper) una gran peonía con el modelado y pintado de sus pétalos usando colorantes alimentarios y ramas con hojas y pequeñas florecitas.

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 demuestran con 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.