



CAKES HAUTE COUTURE

Pasteles & Cookies de Alta Costura

Curso de Tortas de Boda de Alta Costura GUAYAQUIL - ECUADOR Mayo de 2017

Salón de eventos Urbanización Vista Sol, km 7,5 Vía a Samborondón, Guayaquil, Ecuador.

Contacto para informes, formas de pago e inscripción:
Carmen Bravo, carmenbravobello@gmail.com

Tel. 0967636138 / 0985094041



Curso de Tortas de Boda de Alta Costura Joyas Vintage

Curso intensivo práctico presencial de 2 días de duración

Horario: 9:30 a 18:30 h

Fechas: Lunes 15 y Martes 16 de Mayo

Jueves 18 y Viernes 19 de Mayo

El curso incluye: manual y diploma, el uso de todos los materiales e ingredientes y te llevas la torta realizada en una caja.

TEMARIO

Este curso práctico se desarrolla de manera intensiva en 2 días de 9:30 a 18:30 horas, enseñándose todas las técnicas y procedimientos para la realización de tortas de boda de forma profesional.

Para este curso no se requiere experiencia previa ya que 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.

En el curso realizarás la torta de la foto y aprenderás el nivelado del pastel, la realización del ganaching para perfeccionar la tarta y todos los secretos para un forrado de fondant con acabados perfectos, tanto el de bordes tradicionales como el de bordes afilados y la demostración de la correcta colocación de los pilares internos en el pastel para montar pasteles de varios pisos.

Realizaras las siguientes flores: una peonía Patricia inspirada en la variedad Pink Parfait, una peonía de 5 pétalos, una rosa inglesa David Austin de la variedad Constance Spry, un tulipán parrot, bouquets de florecitas y hojas.

Aprenderás a utilizar el oro en todas las diferentes formas de aplicación que te permitirá desplegar tu creatividad para llevar tus tortas al máximo nivel de sofisticación y a pintar la torta con colorantes alimentarios con la técnica de acuarela.

Aprenderás a hacer encajes de azúcar dorados y su receta.

Realizarás decoraciones en caramelo e isomalt: un piso de la tarta de piedras preciosas de azúcar y una joya de caramelo.

Además se demostrará como hacer una geoda de caramelo y otras técnicas de isomalt para que puedas aplicar en tus diseños.

Se abordarán los conceptos sobre proporción, composición e ideas sobre diseño. El uso del color utilizando 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 las tortas de bodas y grandes celebraciones te enseñará las acciones de marketing efectivas para introducirse en el negocio con éxito. Así como también la logística para el envío y montaje de las mismas en el lugar de la celebración.

Las tortas que los alumnos hacen en el curso se realizan con maquetas para que puedan transportarse y conservarse. El nivelado, ganaching, uso de pilares para montaje en pisos, etc. se demuestra en una torta real.



En cada curso estarán en venta los materiales necesarios para realizar los proyectos