



CAKES HAUTE COUTURE

Pasteles & Cookies de Alta Costura

## Curso de Tartas de Boda de Alta Costura MEXICO Julio de 2017

Haute Cuisine Cooking School  
Gustavo E. Campa 45-1 Guadalupe Inn  
Alvaro Obregón CDMX  
Contacto para informes, formas de pago e inscripciones: Yuri  
O. Villela: [ventas.yuriovillela@gmail.com](mailto:ventas.yuriovillela@gmail.com)  
Tel. (55) 57-09-47-97



**Curso de Tortas de Boda de Alta Costura Joyas Vintage**  
Curso intensivo práctico presencial de 2 días de duración

**Fechas: 12 y 13 de Julio**

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

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 tartas 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 Arribáizaga que garantiza una sólida formación y resultados exitosos en la elaboración de tortas de boda.

En el curso realizarás la tarta 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 Davd 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 tartas 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 tartas 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 tarta real.



**En el curso estarán en venta los materiales necesarios para realizar el proyecto**