

# **TEMARIO CURSO DE DECORACION DE TORTAS**

Curso práctico, 4 clases de 4 horas cada día en el que se trabaja con la profesora.

Incluye:

técnicas básicas para aprender a decorar tortas;

preparación de masas base;

técnicas de boquillas;

elaboración de flores de azúcar;

se decora una torta de ocasión, infantil y de novios.

## **1ª clase:**

Crema a la mantequilla.

Uso de boquillas de estrella, punto, canasto, hojas, pétalo, de clavo.

Movimientos: roseta, caracola, guarda de caracolas, estrella, zigzag, trenza, escritura, bola, punto, cesta, hojas, vuelos, tejas, pasto, botones de rosa, rosa, flor girada.

## **2ª clase:**

Glasé real, preparación y utilización.

Se hacen azahares en glasé real.

Se hacen rosas en crema a la mantequilla.

Se colorea azúcar.

Fondant extendido, elaboración y usos.

## **3ª clase:**

Uso de colorantes vegetales.

Se decora una torta de ocasión con crema a la mantequilla.

Se decora una torta infantil con boquilla de estrella.

## **4ª clase:**

Se decora una pequeña torta de novios con fondant y glasé real, utilizando las técnicas aprendidas, punteo y guardas, demostrando técnicas de montaje de tortas de novios.

Presentación de la misma.

Entrega de información, recetas y diploma de participación.



[www.reposteria.cl](http://www.reposteria.cl)