

TEMARIO DECORACION DE TORTAS 2

Curso práctico, 5 clases de 4 horas cada día. Se elaboran las masas bases y diferentes figuras. Este taller cuenta con la participación de una profesora especialista en la elaboración de figuras humanas y animales.

1ª clase:

Elaboración pasta de goma y pastillaje, coloreado masas.

Elaboración pistilos y centros de rosas.

Elaboración flores con glasé fluido.

2ª clase:

Elaboración porcelana en frío.

Elaboración bases figuras humanas y animales (porcelana en frío).

3ª clase:

Elaboración piezas de pastillaje.

Elaboración flores de pasta de goma (rosas, calas, azahares, hojas)

4ª clase:

Terminación figuras humanas y animales.

5ª clase:

Preparado y armado piezas pastillaje.

Terminado flores pasta de goma, y armado ramos.

Decoración de una pequeña torta de novios con las flores elaboradas.

Entrega diplomas y recetas.



www.reposteria.cl