



DECORACIÓN DE TORTAS - ÚLTIMAS TENDENCIAS EN MODELADO Y FORRADO

Dirigido a:

- Pasteleros, Panaderos, estudiantes avanzados y egresados de Institutos o Escuelas de Gastronomía.

CONTENIDO

PRIMER MODULO

- Rellenado del bizcochuelo, almibar, merengues, variedad de cremas.
- Pasta americana o fondant, aplicación con diferentes formas de pasteles.
- Glase real, filigranas, figuras con glase fluido.
- Pasta de goma. Variedad de flores, armado de ramos. Figuras y personajes en pasta.

SEGUNDO MODULO

- Aniversarios
- Cumpleaños de 15
- Bodas
- Bautismos.

TERCER MODULO

- Cumpleaños de niños
- Comunión
- Cumpleaños de 15
- Bodas

CUARTO MODULO

- Cumpleaños de niños
- Bodas
- Cumpleaños de 15
- Bautismos

QUINTO MODULO

- Cumpleaños de niños
- Bodas.
- Aniversarios
- Cumpleaños de 15

SEXTO MODULO

- Cumpleaños de niño.
- Bodas.
- Cumpleaños de 15
- Cumpleaños.

DOC.PARA EL LEGAJO

- Fotocopia DNI
- 2 Fotos

Al finalizar la capacitación se extiende certificado institucional