

Curso Cuatrimestral Decoración de Tortas I

1 vez por semana 3 hs.
Clases totalmente prácticas



A través de este curso, los alumnos aprenderán las principales técnicas del arte de decorar tortas, así como el uso profesional de las herramientas y de distintos materiales. Al finalizar el curso podrán comenzar a desarrollar su emprendimiento personal.

Programa

- Confección de cartuchos.
- Elaboración de glasé real.
- Práctica en líneas, punto cordón, espigas, hojas y flores.
- Técnica de manga; manejo con acople y picos rizados.
- Elaboración de torta base.
- Elaboración de bizcochuelo húmedo.
- Armado de torta base y variedad de rellenos.
- Técnica de ganacheado.
- Decoración con apliques a partir de la masa de forrar.
- Elaboración de pasta de goma.
- Modelado de animalitos en pasta de goma.
- Elaboración de pastillaje.
- Preparación de arcoíris y nube en pastillaje.
- Mesa temática: cupcakes, cookies y pop cakes.



Curso Cuatrimestral Decoración de Tortas I

1 vez por semana 3 hs.
Clases totalmente prácticas



- Decoración en glasé real.
- Decoración con pasta de forrar.
- Decoración con drops, grajeas, florcitas, entre otros.
- Torta de Comunión de dos pisos.
- Modelado en porcelana fría de ángel naif y ramo de azucenas.
- Presentación de tortas de dos pisos.



Legión de la Buena Voluntad
LBV – ARGENTINA

Centro de Formación Profesional Legión de la Buena Voluntad:

Av. Boedo 1942 | CABA | Te: 4909-5600 |  11-6516-4848

[cursos@lbv.org.ar](mailto: cursos@lbv.org.ar) | www.lbv.org.ar



[/LBVArgentina](https://www.facebook.com/LBVArgentina)



[@LBVArgentina](https://twitter.com/LBVArgentina)



[/lbvargentina](https://www.instagram.com/lbvargentina)



[lbvargentina](https://www.youtube.com/lbvargentina)