

Curso Cuatrimestral Decoración de Tortas II

1 vez por semana 3 hs.
Clases totalmente prácticas



A través de este curso, los alumnos incrementarán las habilidades y conocimientos adquiridos en el Curso de Decoración de Tortas I, sumando nuevas capacidades técnicas propias de la decoración profesional. Al finalizar el curso, podrán ofrecer a sus clientes una mayor variedad de modelos y diseños.

Programa

- Elaboración de bizcochuelo para tortas altas.
- Técnica Collage sobre torta de dos pisos con bordes filosos.
- Volados, lámina comestible y rosa clásica moderna.
- Torta Caja de Zapato y Rosa China en torta real.
- Técnica Craquelado con lámina comestible blanca en paneles largos.
- Técnica con Stencil y Peonia.
- Técnica Broderie y texturas con granas doradas con flor Orquídea.
- Aplicación de todas las técnicas en torta individual de tres pisos diseñada por el alumno.



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  @LBVArgentina  /lbvargentina  lbvargentina