

Curso de Tartas

Realizado por
Sylvia Baquero

Curso presencial personalizado.



Contenido del curso

Es un curso **personalizado** de dos días, dos jornadas de 8 horas en donde abordaremos 5 tartas diferentes que reúnen variadas técnicas tanto de elaboración como de diseño.

Desarrollaremos todos los pasos, desde el horneado de cada uno de los bizcochos, preparado de cremas y rellenos, montaje con y sin bordes perfectos y distintas técnicas de decoración super elegantes, de vanguardia y muy sencillas que se pueden replicar perfectamente en un obrador.

Este curso incluye mi recetario de tartas, que incluyen las 5 que desarrollaremos en la clase, y adicionalmente 7 tartas más que han sido creadas con el propósito de brindar una experiencia única, llena de armonía, balance y placer! Y como siempre, buscando que el cliente siempre quiera un trozo más!

Durante los dos días de clase tienes incluido el almuerzo, te llevarás a casa un diploma que certifica tu asistencia al curso y podrás llevarte las 5 tartas que vamos a hacer.

Adicionalmente te voy a enseñar a formular tus propios ganaches para tartas.

PRODUCTOS A ELABORAR

- Tarta de pistacho (Bizcochos de pistacho, ganache de pistacho y rosa, confitura de frambuesa).
- Tarta de naranja (Bizcochos de naranja, ganache de chocolate semi amargo y naranja).
- Tarta de yogurt, limón y arándanos (Bizcochos de yogurt, limón y arándanos, ganache de limón y curd de limón).
- Tarta snickers (Bizcochos de chocolate, ganache de maní, caramelo salado)
- Tarta red velvet (Bizcochos red velvet, crema de queso, ganache blanca base)

TECNICAS DE DECORACIÓN

- Decoración y acabados con boquillas.
- Decoraciones con chocolate.
- Técnica marmolada.
- Pétalos con palette knife.
- Hojas de azucar.
- Flores naturales





COSTO:

- 750 EUROS.

Si quieres tomar este curso:

- Haremos una videollamada por zoom para conocernos y contarte todos los detalles adicionales del curso, podré responder a tus preguntas y pautaremos la fecha del curso. Posteriormente podrás hacer el pago para reservar la fecha acordada.