



## *El Taller de la Repostería*

### **CURSO DE DECORACIÓN DE TARTAS - Nivel I (4 horas aprox.)** (recomendable tener el Nivel I de Bizcochos y Rellenos)

- Explicación de materiales y herramientas utilizados.
- Elaboración y aplicación del buttercream.
- Teñido y manejo del fondant.
- Cubierta de la tarta con fondant. Trucos y consejos.
- Cómo preparar la manga pastelera.
- Realización de decoraciones de buttercream con manga pastelera.
- Realización de flores sencillas: bordadas, con manga, con fondant y cortadores simples.
- Realización de algunos motivos decorativos: lazos, mariposas, letras...
- Elaboración de glasé real.

Nota: con este curso se entregará al alumno un dossier con el temario explicado, incluyendo plantillas de decoración. Las decoraciones se harán sobre tartas falsas de porexpán, no de bizcocho.