

Decoración de tortas



Contenidos generales

El curso de Decoración de Tortas se enfoca en la formación de nuevos profesionales especializados en pastelería creativa, cuyos objetivos estén orientados no sólo al aprendizaje de técnicas novedosas, sino a la dirección de sus propios negocios.

La nueva modalidad del curso brindará a los alumnos la capacidad de **dominar una variedad de herramientas entorno al diseño de tortas**, con la intención de que sean capaces de desarrollar sus proyectos teniendo en cuenta: conceptos clave de colorimetría, desarrollo de diseños orgánicos, y equilibrio de los elementos que compondrán sus decoraciones.

Serán 7 proyectos en los que se trabajará con técnicas como pintura sobre pasta de azúcar, collage, modelado de flores, y otras. A su vez estarán atravesadas por técnicas básicas necesarias para hacer de los diseños un éxito estético e imponente. Se realizan 2 proyectos de torta real. Para esto, los alumnos reciben los ingredientes para realizar 2 bizcochuelos en casa que deberán traer cuando las profesoras se los indiquen para trabajar en clase.

Además tendremos una clase de rellenos en la cursada y una instancia en las que se llevarán la torta real trabajada en clase y luego deberán traerla a la siguiente clase.

**El programa académico puede modificarse sin previo aviso.*

Técnicas

- Iniciación en los tipos de masas y rellenos aptos para tortas forradas
- Sellado con ganache de chocolate
- Forrado tradicional
- Forrado en paneles
- Efecto degradé
- Flores, pimpollos y hojas alambradas
- Torta cúbica
- Modelado de rosa
- Drip de glasé
- Iniciación en el modelado de adornos
- Corteza de árbol
- Stencil
- Pintura a mano
- Collage
- Ruffles
- Diseño en papel de arroz
- Técnica RKT
- Transferencia
- Buttercream
- Trabajo con manga
- Musgo comestible

Módulos

- Introducción a la pastelería de diseño
- Técnicas de cubiertas y forrado
- Decoración y diseño
- Modelado de flores y figuras

*El programa académico puede modificarse sin previo aviso.



Introducción a la pastelería de diseño

En esta primera etapa se introducirá a los alumnos en las técnicas básicas de Pastelería aplicadas a la decoración de tortas.

Se aprenderán conceptos referentes a los **tipos de masas y rellenos aptos para construir y realizar tortas de diseño**, de manera que el producto final no sólo luzca estéticamente agradable, sino para que el contenido sea apto bromatológicamente durante su exhibición en una mesa de dulces.

Nos introduciremos en el **sellado con ganache de chocolate** para luego lograr obtener bordes perfectos. Además, se entrenará a los alumnos para que puedan **determinar las proporciones correctas de ganache que deben utilizar en función de la época estacional del año**.

Asimismo, se aprenderá acerca de la **conservación de las tortas de diseño, los requisitos de cuidado para la entrega y transporte de las mismas, y los posibles problemas que puedan llegar a surgir respecto de estos temas**.



Técnicas de cubiertas y forrado

Este módulo estará destinado específicamente al **forrado de tortas a través del uso de diferentes técnicas**, siempre con el objetivo de lograr acabados profesionales, con aristas en 90o.

Hablaremos sobre los diferentes tipos de pastas destinadas al forrado, y aprenderemos trucos para saber cómo utilizar cada una de ellas de acuerdo a nuestras necesidades, y de acuerdo al clima que se presente en cada ocasión.

Aplicaremos el forrado sobre piezas de diferentes formatos y alturas: cilíndricas, cúbicas. La intención será que cada alumno pueda dominar no sólo la técnica, sino su correcto uso en diversos proyectos que como especialistas en decoración de tortas deberán ser capaces de aplicar.

Con el objetivo de obtener tortas armoniosas, comenzaremos a introducir **conceptos clave referentes a la correcta ubicación de los adornos**, para obtener resultados orgánicos, elegantes, que no sobrecarguen la mirada.



Decoración y diseño

Entrenaremos a los alumnos para que sepan cómo combinar diferentes técnicas de decoración, de manera que logren obtener el máximo aprovechamiento de las mismas.

Abordaremos la **generación de texturas y volumen sobre el forrado**. Aplicaremos la realización de **corteza de árbol, ruffles en pasta de azúcar, efecto piedra y la utilización de stencil**. Nos introduciremos en la técnica de transferencia para obtener **diseños geométricos prolijos y precisos**. Nos iniciaremos en la **pintura sobre pasta de azúcar** y en la **técnica de collage**.

Nos introduciremos en la utilización de papel de arroz y papel oblea para la decoración de tortas, iniciándonos en la realización de **flores y ensamblado de varios pisos para dar terminación a un diseño de torta moderno**.

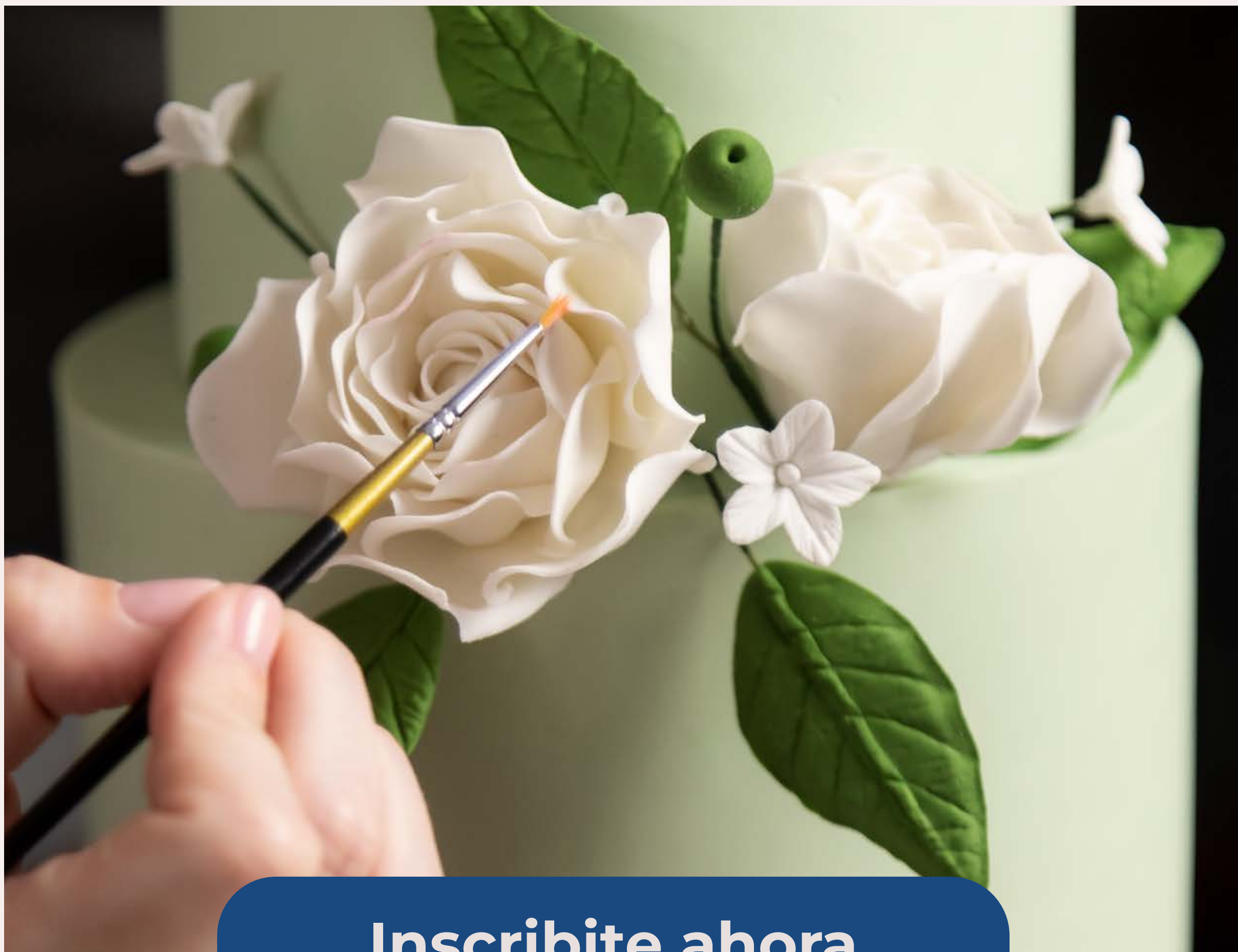


Modelado de flores y figuras

Este módulo estará destinado a que los alumnos se introduzcan en el arte de la elaboración de sus propios adornos.

Nos enfocaremos en primera instancia en el aprendizaje del **modelado de flores con menor complejidad**, sin utilizar pétalos alambrados. Una vez que se cuente con los conceptos básicos del correcto uso de materiales y herramientas, **complejizaremos las técnicas iniciando a los alumnos en la utilización de pétalos, hojas y pimpollos alambrados**. Además de aprender cómo realizar flores, los alumnos serán capaces de desarrollar sus propios bouquets, **combinando técnicas y estilos para obtener ramos de apariencia natural y con movimiento**.

Iniciaremos a los alumnos en el **modelado de figuras volumétricas**, para que sean capaces de confeccionar diversos adornos utilizando **conceptos sobre proporción, estructura y disposición final**.



Inscribite ahora

EAG
ESCUELA DE ARTE
GASTRONÓMICO

www.eag.edu.ar

0810.122.4100

Seguinos en   

Sede Capital: Av. Scalabrini Ortíz 383 - [54 11] 4858-3606.
Sede Olivos: Av. Maipú 2287 - [54 11] 4799-6477.
Sede Lanús: Av. Hipólito Yrigoyen 3690 - [54 11] 4249-6999.