

Cori's Sweet Temptations
Avenida de Guadalajara 36 Local 2
28032 Madrid



info@corisst.com
www.corisst.com
659.421.190

Escuela de Repostería ONLINE EN DIRECTO. Formación Continua 24 CLASES



DEFINICIÓN Y ESTRUCTURA DEL CURSO

Después de 8 años consecutivos, realizando la Escuela de Repostería de formación continua en Repostería creativa en Madrid (España), lanzamos este formato En Directo y Online para que puedas realizarlo desde la comodidad de tu casa y puedan acceder a esta formación, personas que se encuentran lejos o que, por horarios, no pueden participar en la Escuela Presencial. Hemos introducido nuevos temarios adaptándonos a las nuevas corrientes en repostería y a la demanda de nuestros alumnos.

En este curso aprenderás de forma continua y progresiva, todas las técnicas y las mejores recetas de repostería. El curso incluye temas de repostería creativa (fondant, galletas decoradas, ...) así como técnicas de repostería tradicional (bizcochos perfectos, salsas y rellenos...), y técnicas de repostería moderna.

El curso completo consta de **24 clases** repartidas en **6 meses**. El formato del curso será a través de un grupo privado de Facebook al que se dará acceso a cada alumno una vez adquirido el curso en la Tienda Online. **Las clases comienzan el Martes 14 de Julio de 2020**

Las clases serán una vez a la semana los **Martes a las 17:00 hrs (Horario España)** y se realizarán **EN DIRECTO**, la profesora desarrollará toda la clase de principio a fin del tema que toque dicha semana. Estos videos en directo, se **quedarán colgados** en ese grupo de Facebook para que puedas verlo siempre si ese día no puedes conectarte o prefieres verlo en otro momento. La duración de las clases dependerá del tema a desarrollar cada día, desde 1 hora hasta 2 horas aproximadamente.

Cada semana (con anterioridad a la clase de la semana siguiente), colgaremos en ese grupo de Facebook, los materiales e ingredientes necesarios para cada clase por si quieres hacerlo a la misma vez que la profesora o si no, puedes hacerlo en cualquier momento ya que los videos estarán en el grupo siempre.

Dicho grupo además se utilizará como foro o comunidad para resolver dudas que puedan surgir con recetas o procedimientos.

CONTENIDO DEL CURSO

Clases:

- ♥ **Rellenos, Merengues y Salsas:** aprenderemos a realizar varios rellenos y salsas para nuestras tartas y la diferencia entre los tipos de merengue (suizo, francés e italiano)
- ♥ **Bizcochos y rellenos:** en esta clase aprenderemos la correcta elaboración y horneado de distintos tipos de bizcocho (carrot cake, red velvet, etc).
- ♥ **Cupcakes:** correcto horneado de los cupcakes, cremas para decorar y decoraciones con fondant.
- ♥ **Modelado de Animales:** modelaremos en pasta de goma distintos animales para decoraciones.
- ♥ **Manga Pastelera:** dedicaremos esta clase a aprender el correcto uso de la manga pastelera. Aprenderemos distintos puntos con boquillas, cenefas y decoraciones y su aplicación a la decoración de una tarta, con esos motivos aprendidos y con hilos en el aire.
- ♥ **Modelado de muñeca:** realizaremos una muñequita de principio a fin aplicable a otros tipos de modelado.
- ♥ **Galletas:** realización paso a paso de la masa de galletas, realización de la glasa real en distintas consistencias y decoración de las galletas con glasa.
- ♥ **Tartas perfectas:** realizaremos el montaje completo de una tarta para cubrir con fondant con la técnica de bordes perfectos para su posterior decoración.
- ♥ **Modelado RKT:** aprenderemos la receta y la utilización del RKT (rice krispie treat) para formar una figura y decorarla.
- ♥ **Tarta Cuadrada:** aprenderemos a rellenar, montar, ganachear y forrar una tarta cuadrada.
- ♥ **Vasitos de postre:** elaboraremos distintos tipos de vasitos de postre fríos ideales para celebraciones o completar mesas dulces. Vasitos de tiramisú, chocolate, lemon pie, cheesecake...
- ♥ **Flores de pasta de goma:** aprenderemos la técnica de las flores con pasta de goma, empezando paso a paso por flores grandes y de relleno. Aprenderemos el alambrado, pintura con polvo y montaje de un bouquet.

- ♥ **Bundt Cakes, Masas quebradas:** aprenderemos a elaborar distintos bundt cake así como lemon pie, pasta frola conociendo los secretos de estos tipos de masas.
- ♥ **Pastillaje:** aprenderemos a realizar la masa del pastillaje filipino paso a paso. Con esa masa cortaremos las piezas para la construcción de una casita de pastillaje.
- ♥ **Macarons:** aprenderemos distintas recetas de macarons así como tips y trucos para conseguir que salgan perfectos.
- ♥ **Tartas perfectas de Buttercream y/o Drip Cake:** realizaremos el horneado de bizcochos, corte, relleno, montaje y decoración de un drip cake
- ♥ **Mesas Dulces :** en esta clase se explicará teoría de mesas dulces (cantidades, tipos de dulces etc), elaboraremos algunos dulces y terminaremos elaborando dulces y montando una mesa dulce con la correspondiente decoración.
- ♥ **Modelado Cara y Cuerpo Humano:** esta clase está destinada a aprender a modelar un rostro humano, en este caso, un rostro de mujer que guardaremos para la siguiente clase donde se montara la figura junto con el cuerpo. También veremos distintas opciones de rostros para otros modelados.
- ♥ **Flores de Buttercream:** en esta clase elaboraremos la receta del Buttercream de Merengue Suizo (SMBC) y aprenderemos a realizar flores con la manga pastelera (rosas, pensamientos, ...)
- ♥ **Repostería Americana:** dedicaremos esta clase a elaborar distintas recetas típicas de la repostería americana, como cheesecake, brownie, cookies...
- ♥ **Pastelería Moderna:** nos introduciremos en la pastelería moderna, viendo teoría sobre distintos ingredientes, cremas (crema inglesa,...), bizcochos de base, semifríos, purés de frutas, glaseado espejo y varias recetas para elaborar diferentes tartas.
- ♥ **Tarta Fault Line Cake:** se enseñará esta novedosa técnica de decoración de tartas de buttercream.

Cori's Sweet Temptations
Avenida de Guadalajara 36 Local 2
28032 Madrid

info@corisst.com
www.corisst.com
659.421.190

- ♥ **Tarta de Pisos:** se enseñará a montar y decorar una tarta de varios pisos ideal para bodas, bautizos y comuniones.
- ♥ **Pintura sobre galletas de glasa**

FORMA DE PAGO Y RESERVAS

- ♥ **¡Oferta de Lanzamiento!** El curso tiene un precio total de 150€ que se abonará a través de la Tienda Online a través de Paypal o Tarjeta Bancaria.
- ♥ Las clases comienzan el **Martes 14 de Julio de 2020**
- ♥ El mínimo de alumnos para realizar el curso es de 10. En caso de no completar los 10 alumnos y nos veamos obligados a cancelar el curso, se devolverá el importe íntegro a través de Paypal.
- ♥ Al finalizar en curso se enviará un Diploma de Participación con el temario aprendido.
- ♥ Si necesitas más información, puedes enviarnos un email a info@corisst.com y te informaremos, o bien llamando al 659.421.190 y te informaremos.

¡Muchas gracias por tu interés y te esperamos en nuestra escuela!