

CURSO

ARTE EN AZÚCAR

El Curso - Taller de Arte en Azúcar, tiene como objetivo que el alumno identifique y aplique las técnicas adecuadas tanto para las condiciones atmosféricas y de conservación del azúcar como para su manejo como elemento decorativo y de atractivo visual en piezas de pastelería, ya sean individuales o institucionales, y lograr propuestas de vanguardia en el mercado de la pastelería artística, así como desarrollar la habilidad decorativa con la aplicación de efectos visuales físicos y de cromatología que le permita dar a conocer propuestas artísticas comestibles. Asimismo, será capaz de proponer tendencias innovadoras que le permita mezclar materiales y materias primas para obtener productos fuera de serie.

CONTENIDO DEL CURSO

TEORÍA

- Antecedentes del uso de la azúcar como decoración
- Tipos de coberturas de azúcar
- Técnicas de decoración
- Herramientas para decoración

PRÁCTICAS

- Horneado de panes especiales para forrar
- Betunes ideales
- Coberturas simples (Fondant)
- Coberturas compuestas
- Pastillaje
- Forrado de pasteles básicos
- Estructuración de pasteles varios niveles
- Técnicas de modificación visual en montaje de pasteles
- Moldeado de figuras 3D con pasta de goma
- Planeación y diseño de estructuras de pastel: Tower
- Tallado de figuras en pastel: Tower
- Pintura a mano alzada en pastelería
- Aerografía en la pastelería
- Encajes de azúcar
- Propuestas de proveedores



11 SEMANAS

4HRS. POR SESIÓN

INGREDIENTES INCLUIDOS

CHEF'S PROFESIONALES



Universidad
de la Ciénega