



## *El Taller de la Repostería*

### **CURSO DE TARTAS DE PISOS - Nivel I (4 horas aprox.)**

(recomendable tener el curso de Decoración de Tartas y el de Bizcochos y Rellenos Nivel I)

- Resumen del curso Bizcochos y Rellenos Nivel I.
- Explicación de materiales y herramientas utilizados.
- Elaboración de dos bizcochos de diferente tamaño.
- Relleno y cubierta de los bizcochos con buttercream.
- Cubierta de los bizcochos con fondant.
- Explicación del montaje de los dos pisos.
- Realización de un bouquet de rosas para decorar la tarta.

Nota: con este curso se entregará al alumno un dossier con el temario explicado.

### **CURSO DE TARTAS DE PISOS INCLINADAS - Nivel II (4 horas aprox.)**

(imprescindible tener el Nivel I)

- Resumen del curso Bizcochos y Rellenos Nivel I.
- Elaboración de tres bizcochos de diferente tamaño.
- Elaboración del buttercream.
- Relleno y cubierta con el buttercream.
- Manejo y cubierta de las tartas con fondant.
- Montaje de los pisos de forma inclinada.
- Decoración de la tarta según la época del año (temática navideña, de halloween, carnaval, etc...).

Nota: con este curso se entregará al alumno un dossier con el temario explicado.