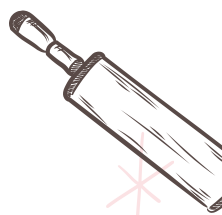




# Cake by Made

## TALLER DE PASTELERIA



### CURSOS BASICOS



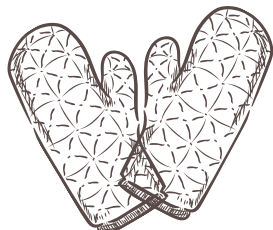
#### Cupcakes

- 3 preparaciones de masas
- Muffins Esponjosos con tecnica crumble
- 3 preparaciones de rellenos
- 3 Tecnicas de decoracion
- Cocktail o Bebida

**\$180K**

#### Tortas

- 3 preparaciones de masas
- 3 preparaciones de rellenos
- Elaboracion de Butter Cream
- Estructura/armado de tortas
- Técnicas de decoración en buttercream y papel comestible
- Cocktail o Bebida



#### Galletas

- 6 formulaciones de Galletas: New York Style, Galleta Melcochuda, Galleta Saludable, Galleta Chips de Chocolate, Galleta de mantequilla
- Preparacion de Royal Icing
- Decoracion Galletas con Royal Icing

**\$200K**



**\$200K**

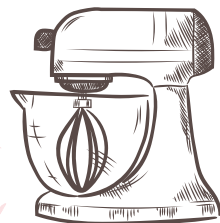


### CURSOS DECORACION

#### Papel Comestible

- Introduccion al papel de arroz y papel de azucar
- Manejo papel comestible
- Tecnicas de decoracion de tortas en 3D con papel comestible
- Tranferencia a gelatina
- Flores en papel de arroz
- Tintura del papel de arroz
- Forrado tortas con papel azucar
- No se hornea

**\$250K**



#### Butter Cream (Tortas)

- Elaboracion de Butter cream
- Elaboracion de Butter cream saborizado
- Colorimetria de Butter cream
- Tecnicas de Manguero
- Manejo de Esteciles
- Flores 2D - Texturas Vanguardistas, Acuarela
- No se Hornea

**\$250K**

#### Fondant (Tortas)

- Preparación de Fondant artesanal
- Coloración de Fondant
- Forrado de tortas: tecnicas de sellado
- Elaboracion de pegamento comestible
- Tecnicas de decoracion: papel comestible, 2D y 3D, acuarela.
- Kilo de Fondant para preparaciones
- No se Hornea

**\$250K**

Pregunta por el  
BONO DE  
DESCUENTO de  
Octubre



*Todos nuestros cursos incluyen:*

ACOMPANAMIENTO PERSONALIZADO, MATERIA PRIMA,  
EMPAQUE PARA PRODUCTOS FINALIZADOS, ELEMENTOS  
NECESARIOS DURANTE EL CURSO, CERTIFICADO VIRTUAL  
Y FISICO, RECETARIO Y BASES TEORICAS (VIRTUAL)



CAKE\_BY\_MADE



WWW.CAKEBYMADE.COM