

Programa de Decoracion de Cakes de 9 a 17 Semanas

Tema	Contenido	Hr Clock	Hr Practica	SUMA
1. TIPOS DE BATIDO		4	11	15
	Batido liviano (Masa Esponjosa)			
	Batido pesado (Masa Cremosa)			
	Batido mixto (Masa Híbrida)			
	MÉTODOS DE BATIDO; Directo, indirecto y por adición			
2. LOS RELLENOS		4	11	15
	Tipos: Comercial, ligeros y Estructurados			
	Mermeladas y reducciones de frutos			
	Cremas			
	Salsas			
	Brillo para frutas			
3. LAS COBERTURAS		4	11	15
	Chantillí			
	Buttercream: Americana y Merengue suizo			
	Los 3 Merengues			
	Ganache.			
4. ESTRUCTURA Y ARMADO DE UN CAKE		4	11	15
	Nivelar			
	Remojar			
	Aro de contención			
	Rellenar			
	Sellar (atrapa migas)			
5. DECORACIONES Y DISEÑOS		8	17	25
	Técnicas para cubrir y alisar un cake .			
	Usar y dominar las mangas y boquillas			
	Elaboración de Flores con mangas y boquillas			
	Bordes y laterales			
	Boceto del diseño y practicar en un dummy			
	Diseños: nude, con fruta, con textura, vintage, y matizado -olas-			
	Cake alto			
	Escribir en el Cake			
	Armar y montar cake de 2 o más pisos.			
6. INTRODUCCIÓN AL FONDANT		2	18	20
	Técnica para cubrir un cake con fondant			
	Decoraciones y aplicaciones con fondant.			
7. ESPECIALIDADES		6	4	10
	Cómo tomar una orden			
	Cómo atender tu clientela			
	Cómo hacer tu inventario			
	Presupuesto para pasteles para calcular precios.			
	Cómo entregar tus pasteles.			
	SUMAS >>>>>>>>>>	24	61	85

TUITION COST

Description	Montos	Hr x sem	Pmt x sem
17 Weeks Lun y Mie 6pm a 8.30pm	\$1,500.00	5	\$ 100
17 Sabados 8am a 1pm	\$1,500.00	5	\$ 100
8.5 Semanas Mar y Jue 8am a 1pm (Incl -10%)	\$1,675.00	10	Prepaid
Registro \$100+ Downpayment \$300 (non-refundable)	\$400.00		

Nota: El Downpayment (\$300) puede abonarse hasta una semana antes de inicio del programa