

## **CURSO DE REPOSTERÍA CREATIVA**

### **MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN A LA REPOSTERÍA CREATIVA**

- A. HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA REPOSTERÍA CREATIVA.
- B. EQUIPAMIENTO BÁSICO Y UTENSILIOS ESPECÍFICOS.
- C. HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA REPOSTERÍA CREATIVA.

### **MÓDULO 2: PREPARACIÓN Y DECORACIÓN DE BIZCOCHOS**

- A. TIPOS DE BIZCOCHOS Y BASES PARA TARTAS.
- B. RELLENOS Y COBERTURAS.
- C. TÉCNICAS DE NIVELACIÓN Y ALISADO DE TARTAS.
- D. DECORACIÓN CON FONDANT Y PASTA DE MODELAR.

### **MÓDULO 3: MODELADO DE FIGURAS Y PERSONAJES**

- A. CREACIÓN DE FIGURAS EN PASTA DE MODELAR.
- B. MODELADO DE PERSONAJES Y ANIMALES.
- C. USO DE HERRAMIENTAS Y DETALLES REALISTAS.

### **MÓDULO 4: GALLETAS DECORADAS**

- A. PREPARACIÓN DE LA MASA PARA GALLETAS.
- B. TÉCNICAS DE DECORACIÓN CON GRASA REAL.
- C. PINTURA COMESTIBLE Y AERÓGRAFO EN GALLETAS.

### **MÓDULO 5: PASTELES TEMÁTICOS**

- A. DISEÑO Y PLANIFICACIÓN DE PASTELES TEMÁTICOS.
- B. MONTAJE Y DECORACIÓN DE PASTELES.
- C. TÉCNICAS AVANZADAS DE DECORACIÓN.
- D. PASTELES DE BODAS Y EVENTOS ESPECIALES.

### **MÓDULO 6: CUPCAKES CREATIVOS**

- A. PREPARACIÓN DE LA MASA PARA CUPCAKES.
- B. DECORACIÓN CON MANGA PASTELERA Y FONDANT.
- C. TEMÁTICAS Y TOPPING PARA CUPCAKES.

### **MÓDULO 7: CHOCOLATE Y TRUFAS**

- A. TEMPLADO DE CHOCOLATE.
- B. CREACIÓN DE FIGURAS DE CHOCOLATE.
- C. ELABORACIÓN DE TRUFAS Y BOMBONES.