



Diplomado en Decoración de Pasteles

Información General

- Antecedentes:** Te daré una pincelada del maravilloso mundo de la decoración de pasteles en el que entrarás y con el cual, si ya manejas la decoración de pasteles confirmarás en poco tiempo tú crecimiento profesional.
Si no tienes conocimientos relacionados en la decoración de pasteles, aquí desarrollarás la mayoría de las habilidades, no es necesario tener experiencia para entrar al Diplomado.
Ganas, motivación y muchos deseos de aprender.
- Duración:** La duración del Diplomado en decoración de pasteles es de 5 meses, 1 día a la semana (jueves o sábados de 10:00 a 18:30 con 1 hora de comida)
- Certificación:** Al finalizar el Diplomado se entregará un certificado avalado y firmado por Julie Bashore del Sugar Arts Institute como Alumnos de Casa Susana.
- Trabajos extras:** Debido a la intensidad y desarrollo del Diplomado, en caso de ser necesario, se hará trabajo desde casa para revisión y uso en las siguientes clases.
Dependiendo de las habilidades que vaya desarrollando el grupo, los trabajos se realizan sobre un Dummy con fondant aplicando en él las técnicas aprendidas.
- Cupo:** El cupo máximo es de 8 personas.



Diplomado en Decoración de Pasteles

Técnicas que se impartirán

Técnicas: En el diplomado en decoración pasteles se aplicarán las siguientes técnicas, entre otras más.

Trabajo con duya:

Aproximadamente 2 meses de trabajo con duya, en este curso aprendes a preparar Royal Icing en sus diferentes texturas y con diferente materia prima para cada decoración.

El trabajo con duya exige muchas horas de repetición y práctica, que nos llevarán a obtener confianza en el trabajo y desarrollamos habilidades para manejarla de forma profesional.

Esto nos permitirá tener BASES de decoraciones propias del método Lambeth el cual se verá más adelante en otras clases especializadas (fuera del diplomado) o en Diplomados más avanzados.

Los alumnos tienen capacidad y seguridad al realizar diferentes flores con duya y clavos y las terminaciones de pasteles con perlas en ducas 1 y 2.

Teniendo práctica de duya también pueden trabajar con decoraciones de galletas y cupcakes de forma elegante y profesional.

Las decoraciones con Royal Icing son muy bastas, dependiendo de las habilidades y necesidades de los alumnos, podemos ampliar la duración.

Continúa en la siguiente página



Diplomado en Decoración de Pasteles

Técnicas que se impartirán, Continuación

Técnicas: En cuanto a las formas y figuras que se aprenderán, diferentes terminaciones para los pasteles, conchas, estrellas, hojas, escritura, S, guirnaldas sencillas, dobles y entrelazadas, overpipin.

Adornos realizados con duya previamente para poder aplicar a los pasteles ya secos. Puntos de encaje desarrollados con la misma técnica, filigrana, etc.

Trabajo con fondant:

Empezamos con la mejor receta de fondant, pero también trabajamos con fondant comprado si fuese necesario.

Diferentes utensilios, técnicas y equipo se usarán para dar terminaciones finas a cada proyecto, objetivo de nuestro curso. Creamos la necesidad de alcanzar diseños y decoraciones variadas, con acabado profesional, realizar diseños y decoraciones que impacten a nuestros clientes y superemos sus expectativas.

Continúa en la siguiente página



Diplomado en Decoración de Pasteles

Técnicas que se impartirán, Continuación

Técnicas: ***Armado de pastel:***

Armado y seguridad de los pasteles en pisos, ya sean rectos, chuecos, cuadrados, redondos. En general la estructura, base determinante para los pasteles desde 50 hasta 700 personas.

En caso necesario los alumnos traerán panes horneados desde casa para realizar proyectos con pasteles reales, en otras ocasiones serán Dummies.

Dependiendo de los proyectos que tenga “Casa Susana” y de ser posible, los alumnos entrarán en el desarrollo del mismo para obtener experiencia real, al trabajar en la pastelería, con la presión de la entrega, armado, decoraciones, etc.

Modelado de Figuras de Animales, Niñas y Niños:

Realizaremos el diseño , armado y formación de figuras tipo caricaturas.

Pasteles en tercera dimensión.

Flores gigantes en pasta de goma:

En algunas ocasiones veremos videos de diseñadores de pasteles para platicar y discutir en clase sobre técnicas y desarrollo de las mismas.

Continúa en la siguiente página



Diplomado en Decoración de Pasteles

Técnicas que se impartirán, Continuación

Impartido por: Las técnicas que se imparten se irán modificando de ser necesario pero sobre todo por los resultados en el avance del Diplomado.

Nuestro interés es que todo lo que se aprenda sea de manera profesional y no sólo enseñar diferentes técnicas, aunque se vea que el grupo no puede avanzar. Recordemos que el objetivo es capacitar a decoradores profesionales en el trabajo con pasteles.

Inversión: La inversión por el Diplomado en Decoración de Pasteles es de \$5,000.00 por inscripción (incluye filipina) y mensualidades de \$7,000.00 pesos.

Material que incluye: El material que se incluye en el pago de la mensualidad es toda la materia prima, dummies. El equipo y herramienta para el desarrollo de cada técnica es en préstamo durante la clase.

Próximas aperturas: Las próximas fechas de apertura son:
Contáctanos vía web | teléfono para confirmar aperturas



10ª. Generación Diplomado en Decoración de Pasteles

10ª
Generación

Casa Susana te invita a formar parte de la Décima Generación del Diplomado en Decoración de Pasteles, aprenderás entre otras técnicas

- + Flores de ducas
- + Flores en pasta de goma
- + Bordado con pincel
- + Fondant
- + Tela de azúcar
- + Estencil
- + Estructuras para pastel
- + Modelado básico

**Diplomado
en Decoración
de Pasteles**

Pregunta por nuestro precio especial, ahora si vives en el interior de la República o en otro país, tenemos la opción ideal.

**Pide + Info
Casa Susana
5679.4444
7023.1793**

casasusana.com | info@casasusana.com