

DIPLOMADO EN

DECORACIÓN DE

**TORTAS PARA
PRINCIPIANTES**

Objetivo

Aprender el arte en decoración de tortas, a través de las diferentes técnicas aplicadas, teniendo en cuenta las texturas, sabores y consistencias haciendo uso de tu creatividad.





Fecha: 26 de Noviembre de 2022

Duración: 50 horas

Horarios: Sábados de 7:00 a.m.

a 3:00 p.m.

presencial

Competencias adquiridas

Aprenderás a desarrollar técnicas de elaboración y manipulación de materias primas, implementando la decoración de tortas para diferentes eventos y ocasiones, desarrollarás tus habilidades de innovación, entre otras competencias.

Contenidos del diplomado

I **Introducción**

Manejo de utensilios, BPM, tipos de cremas.

II **Tipos de tortas y batidos**

Livianos, pesados y líquidos, decoración con crema chantilly (genovesa y decoración con frutas).

III **Teoría del chocolate**

Decoración de tortas tradicionales de chocolate

IV **Técnicas de relleno**

Salsas y mermeladas

V **Ensamble de tortas combinadas**

Ajedrez

VI **Cornet y escritura**

Manejo de cornet y escritura

VII **Decoración en crema vegetal**

Manejo de boquillas y espátulas, preparación de cupcakes, cubierta, baño líquido

Contenidos del diplomado

VIII

Técnicas de almíbar

Tipos de merengues y crema de mantequilla

IX

Teoría de pastillaje

Recetas, elección tema de decoración

X

Elaboración de flores y figuras

XI

Decoración en pastillaje

Cubierta de tortas

XII

Ensamble y terminación de tortas

Elaboración, decoración y terminación de tortas

Beneficios de estudiar con nosotros

- Clases prácticas presenciales
- Diploma
- Uniforme por pronto pago

Formas de pago



Contado



**Tarjeta
débito**



**Tarjeta de
crédito**



**Financiación
con
entidades
bancarias**



Cesantías

**¡Gracias por su atención!
¿Alguna inquietud?**

**Contáctenos
60-795 0000**

www.politecnicointernacional.edu.co



**Politécnico
Internacional**

