

Titulación

Decoración de Tortas

La decoración de tortas en azúcar es una propuesta profesional y creativa que abarca desde técnicas tradicionales hasta las más modernas, aplicables a todo tipo de celebraciones: infantiles, bodas, cumpleaños y más.

Aprenderás a preparar bizcochuelos y tortas festivas, dominarás el uso de buttercream, ganache y glasé real para crear decoraciones de estilo *vintage*, además de técnicas avanzadas como modelado en pasta de goma, estructuras de pastillaje y efectos de gravedad.

¡Es la oportunidad para especializarse en una de las áreas más creativas de la repostería!

Frecuencia: 1 vez por semana

Modalidad: presencial

Horario: 18:00 a 21:00 h

Beneficios:

- No se paga matrícula.
- Planes de financiación de la anualidad en 10 cuotas.
- Bolsa de trabajo.
- Descuentos especiales.
- Promociones por pago anticipado.

Requisitos de ingreso:

Ciclo Básico, EBI o similar.

Para la inscripción: Realizar la inscripción digital en la página web de Crandon Gastronómico: gastronomia.crandon.edu.uy
Enviar fotos del documento de identidad, de la constancia de estudios y del carné de salud, al correo electrónico ecdom@crandon.edu.uy

