

*Descuento  
exclusivo para los  
miembros de tu  
Asociación: 20%*

MÓDULO I

# REPOSTERÍA CREATIVA



CURSO ANUAL DE REPOSTERÍA  
CREATIVA ORGANIZADO E  
IMPARTIDO POR BRICOAZÚCAR

# ¡CONÓCENOS MÁS!

Bricoazúcar es una empresa de referencia situada en Zaragoza, con 13 años de experiencia en el sector de Repostería Creativa, dedicada a obrador de venta al público y escuela de formación dirigida a aquellas personas que tienen interés e inquietud por aprender tanto técnicas de Decoración Creativa como Pastelería Artesana.



La formación será impartida en el local de Bricoazúcar en c/ Pablo Ruiz Picaso 4, esquina con Luis Cernuda.



En este curso anual de Repostería Creativa utilizaremos nuestra máxima creatividad aplicando las últimas tendencias y técnicas.



Cuando hablamos de repostería creativa hablamos de la elaboración de tartas, cupcakes, cake pops, galletas o cualquier tipo de preparado dulce personalizado en el que destacamos la decoración. Se puede llegar a considerar arte culinario, ya que hay infinitas posibilidades en cuanto a la variedad de sabores, colores, formas, texturas, decoración y presentación.



El curso consistirá en tres módulos distribuidos de la siguiente manera:

- 1° módulo:
  - Bizcochos
  - Rellenos
  - Coberturas
  - Decoraciones
  
- 2° módulo:
  - Técnicas Modernas de Decoración de Tartas
  - Waves Cake
  - Brush Stroke Cake
  - Fault Line Cake
  - Ruffles Cake
  - Striped Cake
  - Tarta Fondant de 3 Pisos
  
- 3° módulo:
  - Técnicas de decoración de galletas con Royal Icing
  - Adornos y piruletas de Isomalt
  - Tartas tendencia
  - Macarons y flores en Pasta de Goma
  - Tarta Gravity, ¡y más!

Cada módulo será independiente, pudiendo formalizar las inscripciones por separado en función del interés de cada temario.



Este primer módulo consta de 10 clases (respetando los festivos) con una clase semanal de 3 ½ horas los días miércoles de 16:30 a 20:00 y sábados de 10:00 a 13:30.



También cabe la posibilidad de inscripción a clases sueltas.



# MÓDULO I

Objetivos del primer módulo es que l@s alumn@s:

- Aprendan a elaborar bizcochos esponjosos y uniformes.
- Sepan elegir el tipo de bizcocho según lo exija la tarta que van a montar y decorar.
- Aprendan a elaborar cremas de relleno y coberturas pudiendo elegir la ideal según el tipo de miga del bizcocho, altura de la tarta, clima, etc.

## BIZCOCHOS

- Empezaremos desde la base fundamental que es la elaboración de bizcochos, todos ellos diferentes. Elaboraremos bizcochos ligeros (Genovés), semipesados y pesados (Madeira).
- Algunos bizcochos como, el Genovés, admiten mucha humedad sin humedecer su miga en exceso y es ideal para semifríos y brazos de gitano, mientras que el Madeira tiene una miga consistente y es ideal para tartas en 3D que la que es necesario tallar un bizcocho ya horneado sin que se nos rompa.
- Algunos llevarán entre sus ingredientes grasas como aceite, mantequilla o ambos, también polvos de hornear, bicarbonato o ambos.

- Aprenderemos las reacciones de la preparación cuando combinemos nuestros ingredientes y aplicamos calor, aunque la Repostería Creativa se caracteriza por la presentación final siempre será fundamental partir de un bizcocho perfecto elegido y adecuado para obtener el resultado deseado.
- Las recetas no han sido elegidas al azar, sino que han sido seleccionadas para diferentes elaboraciones combinadas con una variedad de rellenos y coberturas.

## **RELLENOS Y COBERTURAS**

- Las cremas de relleno y cobertura también son fundamentales. Podemos dar color, aportar sabor con pastas concentradas de frutas, licores, esencias naturales, etc.
- Tomando en cuenta la temperatura exterior, la altura de la tarta o el estilo de decoración, elegiremos el relleno y cobertura que más nos convenga. Por ello trabajaremos 8 diferentes elaboraciones las cuales tienen infinitas variantes.
- Algunas cremas de relleno pueden utilizarse para “rellenar” y también para “cubrir” una tarta, pero si queremos “montar” una tarta alta, y estamos en verano, tendremos que elegir muy bien estas elaboraciones para evitar problemas durante el transporte sobretodo en climas cálidos.

**CLASE 1: BIZCOCHO DE CHOCOLATE  
INTENSO Y RELLENO DE FRUTOS ROJOS**



JUEVES 21 DE SEPTIEMBRE  
DE 16:30 A 20:30  
SÁBADO 23 DE SEPTIEMBRE  
DE 10:00 A 13:30

**CLASE 2: BIZCOCHO TERCIOPELO ROJO  
HÚMEDO Y RELLENO DE CREMA DE QUESO**



JUEVES 28 DE SEPTIEMBRE  
DE 16:30 A 20:30  
SÁBADO 30 DE SEPTIEMBRE  
DE 10:00 A 13:30

**CLASE 3: BIZCOCHO VAINILLA PERFECTO Y  
RELLENO DE CARAMELO SALADO**



JUEVES 5 DE OCTUBRE  
DE 16:30 A 20:30  
SÁBADO 7 DE OCTUBRE  
DE 10:00 A 13:30

**CLASE 4: BIZCOCHO GENOVÉS  
ENROLLABLE CON DISEÑO, PASTA  
CIGARRO PARA DISEÑOS Y RELLENO DE  
FRAMBUESA**



SÁBADO 14 DE OCTUBRE  
DE 10:00 A 13:30  
JUEVES 19 DE OCTUBRE  
DE 16:30 A 20:30

**CLASE 5: BIZCOCHO DE NUTELLA RELLENO  
DE PRALINÉ DE AVELLANAS**



SÁBADO 21 DE OCTUBRE  
DE 10:00 A 13:30  
JUEVES 26 DE OCTUBRE  
DE 16:30 A 20:30

**CLASE 6: BIZCOCHO MADEIRA SPONGE  
CAKE Y RELLENO DE MOKA**



SÁBADO 28 DE OCTUBRE  
DE 10:00 A 13:30  
JUEVES 2 DE NOVIEMBRE  
DE 16:30 A 20:30

## **CLASE 7: BIZCOCHO DE CÍTRICOS Y RELLENO DE FRUTA DE LA PASIÓN**



SÁBADO 4 DE NOVIEMBRE  
DE 10:00 A 13:30  
JUEVES 9 DE NOVIEMBRE  
DE 16:30 A 20:30

## **CLASE 8: BIZCOCHO ARCOIRIS Y RELLENO DE FRESA**



SÁBADO 11 DE NOVIEMBRE  
DE 10:00 A 13:30  
JUEVES 16 DE NOVIEMBRE  
DE 16:30 A 20:30

## **CLASE 9: BIZCOCHO MOKA Y NUECES Y RELLENO DE DULCE DE LECHE**



SÁBADO 18 DE NOVIEMBRE  
DE 10:00 A 13:30  
JUEVES 23 DE NOVIEMBRE  
DE 16:30 A 20:30

## CLASE 10: BIZCOCHO DE MANZANA CON ESPECIAS Y RELLENO DE CREMA DE LIMÓN



JUEVES 30 DE NOVIEMBRE  
DE 10:00 A 13:30  
SÁBADO 2 DE DICIEMBRE  
DE 16:30 A 20:30

## SELECCIÓN DE RELLENOS Y COBERTURAS

- Buttercream Italiano.
- Buttercream Suizo.
- Crema de Queso.
- Crema de frutas (fresa, frambuesa, frutos rojos).
- Ganaché de Chocolate Blanco.
- Ganaché de Chocolate con Leche.
- Crema de dulce de leche.
- Crema Moka, Nutella, Quinder.
- Trufa clásica.
- Drip cake (goteo perfecto).

## DECORACIONES

Si tenemos un bizcocho con el relleno y cobertura perfecta nuestras decoraciones no pueden ser menos.

La repostería creativa es decoración de cada detalle utilizando la máxima creatividad posible aplicando las últimas tendencias esto es lo que marca la diferencia con la repostería tradicional.

Las decoraciones marcan el antes y el después por su valor culinario y por su increíble valor estético. Por ello dedicaremos la última parte de éste primer módulo a la decoraciones, glucosa, paper rice, royal icing y mucho chocolate. Serán nuestros ingredientes para éstas creaciones únicas y originales.

- Toppers de Glucosa.
- Diseños de Paper Rice.
- Esferas de Chocolate.
- Diseños con manga, distintas boquillas y técnicas.
- Aprenderemos a colorear el exterior de nuestra tarta utilizando aerógrafo y hobbycor.

## INSCRIPCIONES

Las clases de Repostería Creativa se impartirán en dos grupos independientes, puedes elegir entre:

- Jueves de 16:30 a 20:00.
- Sábado de 10:00 a 13:30.

- Las alumnas podrán cambiar su día de clase de miércoles a sábado o viceversa comunicándolo (con 2 días mínimo de antelación).
- Cada clase consta de 3 1/2 horas y se elaboraran dos recetas desde el cero,
- las clases son participativas.
- Cada alumn@ tendrá que traer de una tartera alta o caja para transportar sus tartas montadas.
- Todos los materiales e ingredientes incluidos.
- **Precio por clase: 50€.**
- **Descuento exclusivo para los miembros de tu Asociación: 20%.**