

Ciclo  
2020



**EAG**  
ESCUELA DE ARTE  
GASTRONÓMICO

# DECORACIÓN DE TORTAS

PROGRAMA ACADÉMICO

Ciclo  
2020

# CONTENIDOS GENERALES

- INTRODUCCIÓN A LA PASTELERÍA DE DISEÑO
- TÉCNICAS DE CUBIERTAS Y FORRADO
- DECORACIÓN Y DISEÑO
- MODELADO DE FIGURAS

- Los programas y modalidades pueden ser modificados sin previo aviso. -



## INTRODUCCIÓN A LA PASTERERÍA DE DISEÑO

En esta primera etapa se introducirá a los alumnos en las técnicas básicas de Pastelería aplicadas a la decoración de tortas.

Se aprenderán conceptos referentes a los tipos de masas y rellenos aptos para construir y diseñar tortas de diseño, de manera que el producto final no sólo luzca estéticamente agradable, sino para que el contenido sea apto bromatológicamente durante su exhibición en una mesa de dulces.

Aplicaremos estos conceptos básicos en el desarrollo de diversos tipos de tortas reales, y sobre las mismas, nos introduciremos en el sellado con ganache de chocolate y con buttercream. Diferenciaremos cuándo debe utilizarse cada técnica, y con qué finalidad. Además, se entrenará a los alumnos para que puedan determinar las proporciones correctas de ganache que deben utilizar en función de la época estacional del año.

Un poco de química culinaria: Introduciremos una sección que llamaremos "Resolución de problemas", en la que destinaremos un tiempo para analizar y resolver fallas típicas durante la elaboración de masas y rellenos: ¿Por qué una torta se hunde en el centro durante el horneado? ¿Por qué la torta se encoje durante el horneado? ¿Por qué obtengo un bizcocho apelmazado? ¿Por qué el relleno tiene aspecto "cortado" ?, etc.

## TÉCNICAS DE CUBIERTAS Y FORRADO

Este módulo estará destinado específicamente al forrado de tortas a través del uso de diferentes técnicas, siempre con el objetivo de lograr acabados profesionales, con aristas en 90°.

Hablaremos sobre los diferentes tipos de pastas destinadas al forrado, y aprenderemos trucos para saber cómo utilizar cada una de ellas de acuerdo a nuestras necesidades, y de acuerdo al clima que se presente en cada ocasión.

Aplicaremos el forrado sobre piezas de diferentes formatos y alturas: tradicionales, cilíndricas, cúbicas, hexagonales. La intención será que cada alumno pueda dominar no sólo la técnica, sino su correcto uso en diversos proyectos que como especialistas en decoración de tortas deberán ser capaces de aplicar.

En paralelo, comenzaremos a instruir a los alumnos en el uso de la rueda cromática/Pantone, con la finalidad de que sepan elegir las combinaciones de colores correctas para aplicar en sus proyectos.

Persiguiendo el mismo objetivo de obtener tortas armoniosas en cuanto al color, comenzaremos a introducir conceptos clave referentes a la correcta ubicación de los adornos, para obtener resultados orgánicos, elegantes, que no sobrecarguen la mirada.



## DECORACIÓN Y DISEÑO

Incluye la utilización de las técnicas aprendidas durante el primer período, aplicadas en la realización de proyectos de mayor complejidad, y sumando conceptos imprescindibles a la hora de diseñar y planificar la decoración de una torta.

Reforzaremos todo lo referente a la disposición de elementos decorativos y a la utilización del color, y a partir de ello, comenzaremos a desarrollar diversos proyectos utilizando técnicas de decoración de vanguardia.

Al mismo tiempo, entrenaremos a los alumnos para que sepan cómo combinar diferentes técnicas de decoración, de manera que logren obtener el máximo aprovechamiento de las mismas.

Abarcaremos la generación de texturas y volumen sobre el forrado. Nos introduciremos en la técnica de transferencia para obtener diseños geométricos prolijos y precisos. Nos iniciaremos en la pintura con efecto acuarelado, en el "bordado" con glasé, en la generación de piedras preciosas, en el esculpido/tallado de tortas y en la creación de estructura para tortas que emulan movimiento.



## MODELADO DE FIGURAS

Este módulo estará destinado a que los alumnos se introduzcan en el arte de la elaboración de sus propios adornos.

Nos enfocaremos en primera instancia en el aprendizaje del modelado de flores con menor complejidad, sin utilizar pétalos alambrados. Una vez que se cuente con los conceptos básicos del correcto uso de materiales y herramientas, complejizaremos las técnicas, iniciando a los alumnos en la utilización de pétalos alambrados, y su correcto uso sobre diversas variedades de flores: rosas modernas, tulipanes, peonías, David Austin Rose, etc. Además de aprender cómo realizar flores, los alumnos serán capaces de desarrollar sus propios bouquets, combinando técnicas y estilos para obtener ramos de apariencia natural y con movimiento.

Iniciaremos a los alumnos en el modelado de figuras volumétricas, para que sean capaces de confeccionar diversos adornos utilizando conceptos sobre proporción, estructura y disposición final. Al finalizar el curso, serán capaces de modelar animales simples y cuerpos humanos básicos, siempre contemplando la correcta generación de expresiones faciales.

