

## CURS DE REBOSTERIA CREATIVA

### EL MÈTODE COOKITECA DE DECORACIÓ DE PASTISSOS

Curs 100% pràctic que inclou 6 sessions de 6 hores cadascuna (total 36 hores).

Tots els divendres a partir del **23 de maig** a Cookiteca Santaló.

Dirigit a professionals de la restauració i la rebosteria i a amateurs avançats.

Curs dirigit per Silvia Mirabet.

#### **SESSIÓ 1. DECORACIÓ AMB GLASSA - I (6 hores) 23 de maig 2014**

La sessió permet desenvolupar la destresa amb la mànega pastissera, que més endavant servirà també per cremes i altres preparacions com ganache (crema de xocolata).

- S'explica com realitzar la glassa reial i les seves variants amb textures diferents, obtenint així el preparat òptim segons on calgui aplicar-lo: a un pastís decoratiu, una galeta, un cupcake o simplement, realitzar petites decoracions que es podran fer amb setmanes d'anticipació per decorar els dolços.
- Tenyit de la glassa, colorants, aplicacions i acabats, combinant diferents colors.
- Utilització de broquetes: 0,1,3,5,10, 14 i 21 amb les que es realitzaran, sobre una placa de fondant, diverses decoracions sobreposades, aplicant els coneixements assolits: petxines de pastisseria, rinxols, rosetes, garlandes així com la tècnica de l'escombratge.



#### **SESSIÓ 2. DECORACIÓ AMB GLASSA - II (6 hores) 30 de maig 2014**

“És indispensable haver fet la sessió I “Decoració amb glassa - I”

- En aquesta sessió s'aplica la glassa reial a galetes, cupcakes i a un fictici.
- Es decoren varies galetes combinant glassa fluida amb glassa ferma, fent servir també la tècnica del punt perdut.
- Es realitzen algunes flors com roses en diferents versions.
- S'ensenya estampació amb la tècnica del mirall, per poder reproduir qualsevol dibuix per complex que sigui, damunt d'un pastís.

- Es decoren varies galetes combinant glassa fluida i glassa ferma, utilitzant les tècniques d'escombratge i de punt perdut.
- Finalment, s'apliquen tècniques apreses a la primera sessió, encara que de forma totalment diferent, als cupcakes i a un fictici.
- S'utilitzen les puntes 104, 59, 2,3,1M,2B,21, 14,10, 233,102, la broqueta de farcit, i la 352 amb la finalitat de formar pètals, fulles i diferents combinacions per a poncelles de flors.

### **SESSIÓ 3. DECORACIÓ AMB FONDANT (6 hores) 6 de juny 2014**

S'explica tot el procés de folrar pastissos amb fondant o pasta de sucre.

- Bases del tenyit de la massa, les possibilitats de disseny en les seves aplicacions i l'emmagatzematge per un resultat òptim.
- Es cobreixen 2 ficticis rodons i 1 quadrat. Se'ls aplica diferents decoracions amb eines diverses: "esteques", allisadors, drapejats, talladors, texturitzadors, .....
- Muntatge de pastís de pisos amb drapejat sobre una base quadrada texturitzada.



### **SESSIÓ 4. MOLDEJAT DE FIGURES (6 hores) 13 de juny 2014**

- Com modelar amb pasta de sucre i pasta de xocolata.
- Com modelar partint de les formes bàsiques.
- Modelat d'una típica escena de "pícnic" complet amb molts petits detalls, entre els quals s'inclourà un gos, una ovella i dues figures humanes.

### **SESSIÓ 5. FLORS DE SUCRE (6 hores) 20 de juny 2014**

- Fent servir pasta de goma i les esteques adequades es realitzaran les següents flors: un clavell, una rosa enfilerrada amb les seves fulles, sèpals, calze i poncella i peònies de diferents mesures, una placa decorativa amb una gerbera.
- Les flors es pintaran posteriorment amb colorant en pols per a realçar-les i es mostraran diverses opcions de com incorporar les flors a un pastís.

**SESSIÓ 6. AVALUACIÓ TEÒRICA I PRÀCTICA I SESSIÓ DEL CRESCA SOBRE CONTROL I  
SEGURETAT ALIMENTÀRIA APLICADA (6 hores) 27 de juny 2014**

Es realitzarà un exercici final de creativitat basat en el muntatge i decoració d'un pastís real.

**Condicions:**

- Curs complet de 36 hores.
- Per rebre el títol de la UPC cal haver realitzat el curs complet.
- Cookiteca proporciona tot el material necessari pel bon desenvolupament del curs.
- Al llarg de totes les sessions es treballarà amb ficticis, excepte en l'exercici final en el qual els alumnes hauran de portar el seu propi pa de pessic.
- Els alumnes podran endur-se tots els treballs que realitzin.
- S'avaluarà els alumnes de forma contínua, a més a més de l'exercici final.

Preu del curs: **590€**

**INFORMACIÓ I COORDINACIÓ TÈCNICA**

Judith CrespieraPortabella

Centre de Recerca en Seguretat i Control Alimentari (CRESCA)

Tel. 93 739 86 54 // Fax.93 739 82 25

e-mail: [info@cresca.upc.edu](mailto:info@cresca.upc.edu)

**[www.cresca.upc.edu](http://www.cresca.upc.edu)**