



BUNDT CAKE NAVIDAD

con Mandonnet Cake Boutique

¿Para quién es este curso?

Para todas aquellas personas aficionadas o profesionales que quieran ampliar sus conocimientos y conocer nuevas técnicas para el desarrollo de bizcochos de tipo bundt cake.

¿Qué aprenderás?

Será un **curso 100% práctico**, donde te enseñaremos todo el proceso de elaboración del bundt cake: su preparación, horneado y desmoldado.

También hablaremos de los modos de relleno y cómo cortarlo y emplatarlo para que el acabado sea siempre perfecto.

Se explicarán las recetas de realización del macarrón y cómo hacer crema de mantequilla y saborizarla.

Nos detendremos en la realización de **decoraciones de temática navideña:**

- Utilizaremos fondant y glasa para realizar unos cuernos y unos copos de nieve que decorarán el bizcocho.
- Haremos glaseado de chocolate y glaseado blanco para crear un efecto de nieve.
- Realizaremos una corona de hojas para decoración del bundt cake. Veremos cómo usar las hojas, cómo hacer una corona, qué plantas pueden utilizarse y cuales no.

Como extra te enseñaremos la herramienta SILHUETTE, cómo funciona y qué decoraciones te permite hacer.

19 DE DICIEMBRE
15.00-19.30 H.

+ INFORMACIÓN

DOCENTE:

NICOLE MANDONNET

Mandonnet Cake Boutique

grupo reducido de 8-12 personas

LUGAR DE REALIZACIÓN:

CFP DE PANADERÍA Y PASTELERIA

C. Landerer, 1- 46003- Valencia

INCLUYE

Te llevarás tu bundt cake (22-24 cm),
recetario, y diploma acreditativo
PRECIO

77€ público general

69 € socios y alumnos FP

100 % bonificado por créditos de

FUNDAE



INSCRIPCIONES:

TELF. +34 620660034

