

DRIP CAKE PERFECTO

Curso online con VÁLERYYS



@valerysdesde2016

¿QUIERES APRENDER A ELABORAR
DRIP CAKE PERFECTO Y NO MORIR EN
EL INTENTO? ¡VAMOS A ELLO!



PROGRAMA DEL CURSO

MÓDULO 1. PREPARACIÓN.....4

M.1.1. Introducción.

M.1.2. Bizcocho clásico.

M.1.3. Elaboración de relleno de Nutella y la técnica de corte de bizcocho.

MÓDULO 2. PRODUCCIÓN.....5

M.2.4. Montaje de pastel estable y recto.

M.2.5. Ganache de chocolate blanco para alisar.

M.2.6. Bordes perfectos.

MÓDULO 3. DECORACIÓN.....6

M.3.7. Efecto drip: goteo de chocolate de colores.

M.3.8. Decoración final con crema.

M.3.9. Empaquetado, transporte y corte.

ENLACES DIRECTOS.....7

1. Descarga de la guía completa de utensilios.
2. Vídeo en youtube sobre los utensilios.
3. Vídeo en youtube sobre los errores que evitar con el bizcocho.
4. Vídeo en youtube ¿Por qué tu goteo da pena?



HOLA! SOY VALERIA :)

¡Bienvenido/a a este curso online! Conmigo vas a aprender a elaborar el pastel en la técnica DRIP CAKE desde cero. Te explicaré cada paso desde la elaboración de bizcocho clásico hasta la decoración final.

Compartiré contigo todo lo que aprendí sobre este tipo de diseños trabajando como repostera desde 2011. No siempre mi goteo estaba perfecto, tardé unos cuantos años en encontrar mi fórmula perfecta de la ganache para alisar mis pasteles así que estoy muy feliz poder compartirlo contigo y ahorrarte muchísimo tiempo de pruebas y errores. Sigue mis pasos con atención a detalles y te saldrá bien!

¡ EMPECEMOS YA !

MÓDULO 1. PREPARACIÓN.

MÓDULO 1. CLASE 1. INTRODUCCIÓN.

En este primer vídeo te contaré lo que te espera en el curso y cual será tu resultado final. También te contaré sobre nuestra comunidad de alumnos en WhatsApp, canal de contenido exclusivo en Telegram y cómo puedes consultar cualquier duda que tengas y acceder a mi asesoramiento por email!

MÓDULO 1. CLASE 2. BIZCOCHO CLÁSICO.

En esta clase aprenderás a elaborar el bizcocho clásico sin levadura y que te salga esponjoso, suave y al mismo tiempo compacto para que aguante bien la forma. En la receta descargable te daré varias opciones para que puedas cambiar el sabor de este bizcocho.

MÓDULO 1. CLASE 3. ELABORACIÓN DE RELLENO DE NUTELLA Y LA TÉCNICA DE CORTE DE BIZCOCHO.

Aquí vas a aprender a elaborar la crema de queso clásica y convertirla en cualquier sabor que quieras. También te enseño mi técnica de corte de bizcocho para partirlo en 4 capas finas y perfectamente rectas.



MÓDULO 2. PRODUCCIÓN.

MÓDULO 2. CLASE 4. MONTAJE DE PASTEL ESTABLE Y RECTO.

Ya tenemos bizcocho y relleno listo así que pasamos al montaje del pastel. Te aconsejo seguir mi técnica y hacer el montaje dentro del aro con una tira de acetato para que te salga el pastel recto y que se estabilice de la manera correcta.

MÓDULO 2. CLASE 5. GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO PARA ALISAR.

Esta ganache es mi propia receta que desarrollé después de muchas pruebas y errores. Presta atención a los pequeños detalles como velocidad de la máquina, la manera de integrar el colorante blanco y la manera de mezclar la ganache de chocolate con la parte de mantequilla para que no se te formen muchas burbujas. ¡Enhorabuena! Ya queda poco!

MÓDULO 2. CLASE 6. BORDES PERFECTOS.

Aquí estamos en la clase mas complicada técnicamente hablando! Ahora necesitas mucha paciencia, buena espátula y sobretodo la ganache en su punto perfecto! Mucha suerte con estos bordes!



MÓDULO 3. DECORACIÓN.

MÓDULO 3. CLASE 7. EFECTO DRIP: GOTEO DE CHOCOLATE DE COLORES.

Llegó el tiempo del goteo! Controla bien la temperatura y no tengas prisa, ve poco a poco como te enseñó en el vídeo! Por supuesto escoge el color que a ti te gusta y si quieres hacer el goteo de chocolate negro o chocolate con leche tienes a tu disposición todas estas proporciones en el documento descargable con la receta completa en la segunda clase del primer módulo!

MÓDULO 3. CLASE 8. DECORACIÓN FINAL CON CREMA.

¡Estamos en la recta final! ¿Cómo lo llevas? Recuerda que el objetivo de este curso es enseñarte la técnica, no me interesa que simplemente repitas mi receta. Vas a poder elaborar los diseños en cualquier color y estilo, con decoraciones y toppings diferentes. Dejo espacio para tu creatividad. Decora tu pastel con crema, bombones, frutas, gominolas, galletas o lo que te apetezca.

MÓDULO 3. CLASE 9. EMPAQUETADO, TRANSPORTE Y CORTE.

Presta atención al escoger la caja y al transportar tu tarta para que llegue bien. Y sigue mi truco para conseguir el corte perfecto!



ENLACES DIRECTOS

1. Descarga de la guía completa de utensilios - [**CLICK AQUÍ.**](#)
2. Vídeo en youtube sobre los utensilios - [**CLICK AQUÍ.**](#)
3. Vídeo en youtube sobre los errores que evitar con el bizcocho - [**CLICK AQUÍ.**](#)
4. Vídeo en youtube ¿Por qué tu goteo da pena? - [**CLICK AQUÍ.**](#)



MUCHAS GRACIAS POR ESCOGER ESTE CURSO!

Contáctame por email para consultar las dudas que tengas!

info@valerysdesde2016.com

Etiquétame en instagram cuando compartas tu drip cake poniendo hashtag **#alumnodelavalerys**

ESTOY DESEANDO VER TU RESULTADO! ABRAZO!