



SHARON WEE
Creations



talleres@claudiamuga.com

CLAUDIA MUGA SHARON WEE EN LIMA

23, 24, 25, 26, 27 y 28 de Mayo 2017

“Cheeky Teddies”

Martes 23 y Miércoles 24 de Mayo 2017



CHEEKY TEDDIES

INFORMACION GENERAL:

- Fecha: Martes 23 de Mayo y Miércoles 24 de Mayo del 2017
- Horarios: Desde las 10:00am hasta las 7:30pm
- Lugar: Taller Claudia Muga Cake Designer – Calle José Neyra 143, Surquillo, Lima - Perú
- Nivel Intermedio-Avanzado: Clase de carácter práctica, cada alumna desarrolla su proyecto.

FORMA DE PAGO:

Pago en 5 cuotas vía depósito en cuenta, transferencia bancaria, tarjeta de crédito/débito VISA, o efectivo.

1. \$100 hasta el 15/10/16 - para reservar tu cupo
2. \$100 hasta el 15/12/16
3. \$100 hasta el 15/02/17
4. \$100 hasta el 15/04/17
5. \$100 hasta el 15/05/17

Nota: valor no incluye IGV, si requieres factura debes agregar el IGV

INCLUYE:

- 16 horas de capacitación intensiva en decoración y montaje de estructuras con gravedad.
- Todas las herramientas y materiales para cada alumna (herramientas en préstamo durante la clase)
- Manual impreso con explicaciones paso a paso.
- Interprete Inglés-español.
- Brunch de medio día y coffee break de media tarde.
- Diploma con certificación de Sharon Wee para cada alumna.

Este curso está dirigido a personas que tienen conocimiento de uso de fondant y forrado de tortas que deseen mejorar sus conocimientos en técnicas

decorativas y de estructura.

Nota: Si tienes dudas acerca de tu nivel puedes enviarnos fotos de tus trabajos para evaluar esta instancia pero se requiere como base saber forrar una torta.

Claudia Muga Cake Designer se reserva el derecho de cancelar el curso si no se reúne el mínimo de alumnas realizando el reembolso correspondiente.

TEMARIO Y REQUISITOS

- Todo el desarrollo de este proyecto se hará en maqueta falsa (tecnopor) permitiendo a los alumnos enfocarse mayormente en las técnicas de decoración, y permitiendo poder conservar y exhibir el proyecto por mayor tiempo.
- Sharon entregará a cada alumna notas ampliamente explicadas de cómo recrear el proyecto en torta real.
- Nivel apto para personas que ya tienen conocimientos previos en Fondant.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Cubrir correctamente una maqueta de tecnopor
- Aprender a seleccionar y usar tipos de herramientas y materiales para estructuras complejas
- Ensamblar y crear estructuras complejas en ángulos inusuales
- Elaborar un pedestal de tortas y osos parados y colgados estructuralmente estables
- Crear un caja de regalo con tapa abierta y trabajar con colores

“Royal Wedding Cake”

Jueves 25 y Viernes 26 de Mayo 2017



ROYAL WEDDING CAKE

INFORMACION GENERAL:

- Fecha: Jueves 25 de Mayo y Miércoles 26 de Mayo del 2017
- Horarios: Desde las 10:00am hasta las 7:30pm
- Lugar: Taller Claudia Muga Cake Designer – Calle José Neyra 143, Surquillo, Lima - Perú
- Nivel Intermedio-Avanzado: Clase de carácter práctica, cada alumna desarrolla su proyecto.

FORMA DE PAGO:

Pago en 5 cuotas vía depósito en cuenta, transferencia bancaria, tarjeta de crédito/débito VISA, o efectivo.

1. \$100 hasta el 15/10/16 - para reservar tu cupo
2. \$100 hasta el 15/12/16
3. \$100 hasta el 15/02/17
4. \$100 hasta el 15/04/17
5. \$100 hasta el 15/05/17

Nota: valor no incluye IGV, si requieres factura debes agregar el IGV

INCLUYE:

- 16 horas de capacitación intensiva en decoración y montaje de tortas de bodas de nivel internacional
- Todas las herramientas y materiales para cada alumna (herramientas en préstamo durante la clase)
- Manual impreso con explicaciones paso a paso
- Intérprete Inglés-español
- Brunch de medio día y coffee break de media tarde
- Diploma con certificación de Sharon Wee para cada alumna

Este curso va dirigido a personas que tienen conocimiento de uso de fondant y forrado de tortas, que deseen mejorar sus conocimientos en técnicas

decorativas de diseños de boda.

Nota: Si tienes dudas acerca de tu nivel puedes enviarnos fotos de tus trabajos para evaluar esta instancia pero se requiere como base saber forrar una torta.

Claudia Muga Cake Designer se reserva el derecho de cancelar el curso si no se reúnen el mínimo de alumnas realizando el reembolso correspondiente.

TEMARIO Y REQUISITOS

- Todo el desarrollo de este proyecto se hará en maqueta falsa (tecnopor), permitiendo a los alumnos enfocarse mayormente en las técnicas de decoración, y permitiendo poder conservar y exhibir el proyecto por mayor tiempo.
- Sharon entregará a cada alumna notas ampliamente explicadas de cómo recrear el proyecto en torta real.
- Nivel apto para personas que ya tienen conocimientos previos en Fondant.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Aprenderás a crear esta versión de 5 niveles inspirada en un diseño de Boda Real.
- Elaboración de moños de alta costura.
- Elaboración de una bella peonia alambrada al estilo de Sharon Wee.
- Elaboración de volados para un efecto de alta costura (Ruffles).
- Elaboración de entre pisos con textura.
- Transferencia de patrones con glasé real (monograma).
- Uso de polvos metalizados dorados.
- Montaje de estructuras y transporte.
- Trabajo de líneas verticales y horizontales con glasé real (vertical piping and drop lines).
- Podrás aplicar todas las técnicas aprendidas en futuros diseños de torta.

“Pouring Milk Jug”

Sábado 27 y Domingo 28 de Mayo 2017



POURING MILK JUG

INFORMACION GENERAL:

- Fecha: Sábado 27 de Mayo y Domingo 28 de Mayo del 2017
- Horarios: Desde las 10:00am hasta las 7:30pm
- Lugar: Taller Claudia Muga Cake Designer – Calle José Neyra 143, Surquillo, Lima - Perú
- Nivel Intermedio-Avanzado: Clase de carácter práctica, cada alumna desarrolla su proyecto.

FORMA DE PAGO:

Pago en 5 cuotas vía depósito en cuenta, transferencia bancaria, tarjeta de crédito/débito VISA, o efectivo.

1. \$100 hasta el 15/10/16 - para reservar tu cupo
2. \$100 hasta el 15/12/16
3. \$100 hasta el 15/02/17
4. \$100 hasta el 15/04/17
5. \$100 hasta el 15/05/17

Nota: valor no incluye IGV, si requieres factura debes agregar el IGV

INCLUYE:

- 16 horas de capacitación intensiva en decoración y montaje de estructuras desafiando la gravedad en torta real.
- Todas las herramientas y materiales para cada alumna (herramientas en préstamo durante la clase)
- Manual impreso con explicaciones paso a paso.
- Intérprete Inglés-español.
- Brunch de medio día y coffee break de media tarde.
- Diploma con certificación de Sharon Wee para cada alumna.

Este curso está dirigido a personas que tienen conocimiento de uso de fondant y forrado de tortas que deseen mejorar sus conocimientos en técnicas

decorativas y de estructura desafiando la gravedad.

Nota: Si tienes dudas acerca de tu nivel puedes enviarnos fotos de tus trabajos para evaluar esta instancia pero se requiere como base saber forrar una torta.

Claudia Muga Cake Designer se reserva el derecho de cancelar el curso si no se reúnen el mínimo de alumnas realizando el reembolso correspondiente.

TEMARIO Y REQUISITOS

- Este es el único proyecto que Sharon Wee enseñara en 100% torta real en Perú.
- Es una clase avanzada por lo que se requiere conocimiento previo en forrado, uso de ganache, y esculpido de tortas.
- Este curso es la base ideal para hacer cualquier torta con efecto de gravedad en el futuro. El manual que entrega Sharon incluye el paso a paso del proyecto.

RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Cómo hacer estructuras seguras jugando con la gravedad en tortas reales.
- Cómo esculpir en ángulos inusuales un bowl y jarra de leche ambos de queque real.
- Cómo forrar formas inusuales con fondant.
- Cómo crear un efecto realista de vertido de leche.
- Cómo hacer una base con efecto realista de madera con diseño de un huevo crudo realista sobre ella.
- Cómo modelar unos simples pero tiernos ratones y sus accesorios (paraguas, chips de chocolate, etc.)
- Cómo crear y trabajar plantillas.



Sharon Wee es una talentosa artista de tortas originalmente de Singapur quien reside actualmente en Sydney, Australia.

Es reconocida internacionalmente por su delicadeza y al mismo tiempo por su ternura. Sus creaciones son destacadas en el mundo entero, especialmente sus tortas desafiando la gravedad (Gravity Defying Cakes) y sus tortas de boda.

Para conocer más de ella visita su página web:
<http://www.sharonwee.com.au/>

CONDICIONES

- Claudia Muga Cake Designer se reserva el derecho de cancelar el curso si no se reúne el mínimo de alumnas realizando el reembolso correspondiente.
- Si el alumno cancela su asistencia no existen posibilidades de reembolso.
- Si por algún motivo personal el alumno no pudiera asistir al curso, se podrá transferir el cupo a otra persona respetando la fecha y horario del mismo.
- No está permitida la filmación de la clase ni la publicación del paso a paso de los proyectos, las fotos están permitidas pero solo para uso personal.
- La persona que no realice el pago dentro de la fecha de vencimiento, automáticamente perderá su vacante.
- Una vez realizado el primer pago, el alumno acepta las condiciones anteriormente descritas.

FORMAS DE PAGO

1. DEPOSITO EN CUENTA o TRANSFERENCIA BANCARIA

Banco de Crédito del Perú
Cuenta Corriente Dólares Americanos
CM Diseños S.A.C
Ruc: 20552576714
193-2294592-1-05
Código Interbancario (CCI)
00219300229459210518

2. VISANET (TARJETA DE CREDITO o DEBITO)

3. EFFECTIVO

De manera presencial acercándote a nuestro taller ubicado en Calle José Neyra 143, Urb. La Calera de la Merced, Surquillo – Lima.

Tienes alguna duda o consulta?

Escríbenos a talleres@claudiamuga.com o llámanos al 271 3954

Los cursos son organizados por:

Claudia Muga Cake Designer

www.claudiamuga.com

<https://www.facebook.com/claudiamugacakes/>