



CLAUDIA MUGA  
**FAYE**  
CAHILL EN LIMA  
CAKE DESIGNER

**23, 24, 25, 26 y 27 de Mayo 2018**

# “Summer Peach Gold”

Miércoles 23 de Mayo 2018



CLAUDIA MUGA  
CAKE DESIGNER

## SUMMER PEACH GOLD

### INFORMACION GENERAL:

- Fecha: Miércoles 23 de Mayo del 2018
- Horarios: Desde las 10:00am hasta las 8:00pm
- Lugar: Taller Claudia Muga Cake Designer – Calle José Neyra 143, Surquillo, Lima - Perú
- Clase de carácter práctica, cada alumna desarrolla su proyecto.

**PRECIO PREVENTA: \$300 dólares hasta el 15 de Diciembre de 2017 (Precio regular \$350)**

### FORMA DE PAGO:

Pago en 3 cuotas vía depósito en cuenta, transferencia bancaria, tarjeta de crédito/débito VISA, o efectivo.

1. \$100 hasta el 15/12/17 - para reservar tu cupo
2. \$100 hasta el 15/02/18
3. \$100 hasta el 15/04/18

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

### INCLUYE:

- 10 horas de capacitación intensiva en decoración y forrado de maqueta
- 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 Faye Cahill 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.

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.
- Faye 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 y una tabla
- Aprenderán a colocar el lustre de color oro bronce de manera correcta
- Hacer y colocar encajes
- Realizar molduras moldeadas
- Aprenderán a hacer unas poppies estilizadas y 3 maneras diferentes de colorearlas
- Mezclar de manera adecuada el encaje, pintado, molduras y piping
- Trasladar el trabajo a la maqueta

# “One Day Floral”

Jueves 24 de Mayo 2018



CAKE DESIGNER

# ONE DAY FLORAL

## INFORMACION GENERAL:

- Fecha: Jueves 24 de Mayo del 2018
- Horarios: Desde las 10:00am hasta las 8:00pm
- Lugar: Taller Claudia Muga Cake Designer – Calle José Neyra 143, Surquillo, Lima - Perú
- Clase de carácter práctica, cada alumna desarrolla su proyecto.

**PRECIO PREVENTA: \$300 dólares hasta el 15 de Diciembre de 2017 (Precio regular \$350)**

## FORMA DE PAGO:

Pago en 3 cuotas vía depósito en cuenta, transferencia bancaria, tarjeta de crédito/débito VISA, o efectivo.

1. \$100 hasta el 15/12/17 - para reservar tu cupo
2. \$100 hasta el 15/02/18
3. \$100 hasta el 15/04/18

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

## INCLUYE:

10 horas de capacitación intensiva en decoración y creación de un bouquet floral moderno.

- 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 ShaFaye Cahill para cada alumna

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.
- Nivel apto para personas que ya tienen conocimientos previos en Fondant.

### RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Creación de un bouquet floral con acabado moderno
- Elaboración de flores con alambrado y moldeado: ruffled peony, crimson Carnation, cherry blossom branch y la rosa peony ( el producto bandera de Faye)
- Desarrollo de técnicas de pintura que incluyen: polvo, color wash, vapor y glasé.

# “LACE CUBE STYLES”

Viernes 25 de Mayo 2018





## LACE CUBE STYLE CLASS

### INFORMACION GENERAL:

- Fecha: Viernes 25 de Mayo del 2018
- Horarios: Desde las 10:00am hasta las 8:00pm
- Lugar: Taller Claudia Muga Cake Designer – Calle José Neyra 143, Surquillo, Lima - Perú
- Clase de carácter práctica, cada alumna desarrolla su proyecto.

**PRECIO PREVENTA: \$300 dólares hasta el 15 de Diciembre de 2017 (Precio regular \$350)**

### FORMA DE PAGO:

Pago en 3 cuotas vía depósito en cuenta, transferencia bancaria, tarjeta de crédito/débito VISA, o efectivo.

1. \$100 hasta el 15/12/17 - para reservar tu cupo
2. \$100 hasta el 15/02/18
3. \$100 hasta el 15/04/18

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

### INCLUYE:

- 10 horas de capacitación intensiva en decoración de tortas
- 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 Faye Cahill 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.

**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 uno de los talleres de mayor demanda de Faye**
- 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.
- 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 aplicaciones comestibles y técnicas variadas.

### RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Cómo realizar cinco diseños diferentes de encajes que son los de mayor demanda por los clientes de boda de faye cahill.
- Cómo aplicar lustre comestible, hoja de plata, crear un broche floral en base a grageas.
- Cómo aplicar estencil con royal glasé, aplicación de diferentes formas y flores.
- Pintura y técnicas de piping como: puntos, rayas, presión, brush embroidery, running borders, dejar caer líneas, scrolls and stitching.
- Cómo preparar y transferir tu trabajo.

# “THREE TIER CHAMPAGNE”

Sabado 26 y Domingo 27 de Mayo 2018



## THREE TIER CHAMPAGNE

### INFORMACION GENERAL:

- Fechas: Sábado 26 y Domingo 27 de Mayo del 2018
- Horarios: Desde las 10:00am hasta las 7:00pm
- Lugar: Taller Claudia Muga Cake Designer – Calle José Neyra 143, Surquillo, Lima - Perú
- Clase de carácter práctica, cada alumna desarrolla su proyecto.

**PRECIO PREVENTA: \$450 dólares hasta el 15 de Diciembre de 2017 (Precio regular \$500)**

### FORMA DE PAGO:

Pago en 4 cuotas vía depósito en cuenta, transferencia bancaria, tarjeta de crédito/débito VISA, o efectivo.

1. \$100 hasta el 15/12/17 - para reservar tu cupo
2. \$100 hasta el 15/02/18
3. \$100 hasta el 15/04/18
4. \$150 hasta el 15/05/18

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

### INCLUYE:

- 18 horas de capacitación intensiva en decoración de tortas
- 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 Faye Cahill 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.

**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

- El desarrollo de este proyecto se hará en maqueta falsa (tecnopor - piso de arriba y abajo) y queque real (piso del medio) permitiendo a los alumnos enfocarse mayormente en las técnicas de decoración, y permitiendo poder conservar y exhibir el proyecto por mayor tiempo.

### RESULTADOS DEL APRENDIZAJE

- Cómo colocar ganache, cubrir con fondant y lograr bordes perfectos
- Cómo colocar un piso sobre otro
- Cómo darle un acabado perlado champagne
- Aplicación de hoja de plata
- Cómo utilizar moldes clásicos llevándolos a un nivel más alto
- Cómo elaborar un encaje propio, aplicaciones, detalles de piping y bordes con acabado de perlas hecho en glasé real
- Cómo crear una topiario de flores hecho de ruffles que le dara un gran acabado elegante y fantástico



Faye Cahill es una talentosa artista de tortas originalmente de Australia.

Es reconocida internacionalmente como una de las principales diseñadoras de tortas de boda de Sydney.

Sus creaciones son destacadas en el mundo entero, especialmente sus tortas de boda con acabados elegantes y delicados.

Para conocer más de ella visita su página web:

<https://fayecahill.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  
193-2426672-1-47

### **2. VISANET (TARJETA DE CREDITO o DEBITO)**

Pronto será habilitado.

### **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](mailto:talleres@claudiamuga.com) o llámanos al 271 3954

Los cursos son organizados por:

Claudia Muga Cake Designer

[www.claudiamuga.com](http://www.claudiamuga.com)

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