



## DECORACIÓN Y ARTESANIAS EN AZÚCAR

- 1- EJERCICIOS, FLORES EN GLASÉ
- 2- PLACA PUNTO STAR
- 3- PASTILLAJE: babero, batita, etc
- 4- BAÑO WILTON
- 5- DILUIDO
- 6- MERENGUE INDUSTRIAL - APLICACIÓN
- 7- MODELADO - PASTA
- 8- Continuación de clase previa, con aplicación en torta
- 9- DECORACIÓN CON MERMELADA Y CALCOMANIA
- 10- FLORES DE GLASÉ CON ARMADORES
- 11- Continuación clase previa
- 12- TÉCNICA: BORDADOS, PINZADOS Y FILIGRANAS
- 13- TÉCNICA AUSTRALIANO, VOLADOS GLASÉ Y WILTON, BRODERIE
- 14- TÉCNICA DE PINTADO
- 15- STENCIL - SELLOS
- 16- FLORES: PASTA DE GOMA Y PORCELANA
- 17- Continuación de clase previa
- 18- PASTILLAJE. CONSTRUCCIÓN
- 19- IMITACIÓN REPUJADO EN CUERO
- 20- PAYASOS EN GLASÉ
- 21- Continuación clase previa con armado. ESTARCIDO
- 22- TORTA MODELADA
- 23- MASA CONSTRUCCIÓN. ARMADO Y APLICACIÓN EN TORTA
- 24- COLLAGE.
- 25- TECNICA EN TUL Y DILUIDO
- 26- Continuación clase previa
- 27- BAÑO Y DECORACIÓN DE CHOCOLATE CON FILIGRANAS
- 28- PASTA CHOCOLATE BLANCO
- 29- PASTA CHOCOLATE NEGRO DECORACIÓN Y FLORES
- 30- TORTA 2 PISOS SUPERPUESTA CON DRAPEADO Y RAMO
- 31- TORTA 2 PISOS CON COLUMNAS O SEPARADORES
- 32- TORTA MODELADA Y CONSTRUIDA EN BIZCOCHUELO
- 33- CUPCAKES DECORADOS
- 34- CONSTRUCCIÓN DE CHOCOLATE Y PIONONO
- 35- TORTA INCLINADA
- 36- ARREGLO NAVIDEÑO

**Dirección:** Guayabos 1923 esq. Jackson - **Telefax:** 2400 95 96

**Página:** [www.bmarino.com.uy](http://www.bmarino.com.uy) - **Correo electrónico:** [bmarino@bmarino.com.uy](mailto:bmarino@bmarino.com.uy)

**Horario de atención al público:** Lunes a viernes de 9 a 12:30hs. y de 13 a 19hs.

**(Cerrado:** Enero. Lunes y martes de carnaval. Turismo)