

## CURSOS WILTON OFICIALS

### WILTON 3 - INICIACIÓ DECORACIÓ FONDANT



**Preu:** ~~175.00€~~ **157.50€**

**Horari::** 9:00 a 17:30h

**Data del curs::** 11/05/2019

**Impartit per:** Cristina Rubio

**Lloc:** Cookiteca Sarrià

**¡OFERTA!** 10% de descompte

Aprende a decorar pasteles con pasta de goma y fondant consiguiendo las creaciones más sorprendentes y vistosas.

La instructora Wilton titulada mostrará como moldear estos ingredientes para conseguir lazos, flores, cenefas y otros elementos decorativos y enseñará a decorar con ellos una tarta para obtener el mejor resultado.

**Atención:** Es imprescindible traer un bizcocho de casa para realizar el curso.

**Medidas del bizcocho:** **Diámetro** entre 15 y 20 cm(óptimo 15cm) **Alto** entre 6 y 10cm (óptimo 10cm)

#### TEMARIO

**LECCIÓN ÚNICA:** Diferenciar el fondant y la pasta de goma y sus distintos usos. Teñir correctamente. **Haremos:**

**Formas:** Bucles de Bow, Base madre, Rosa Base, Clavel Base, Montaje de un arco, Goma de Pegar y tinte de la pasta de azúcar, Principios básicos de diseño de la tarta de flores, Lirios, Rosas cerradas y abiertas, Clavel, Los cálices y hojas, Montaje del lirio de cala, Margaritas, Mum. Cubrir un pastel con pasta de azúcar Elementos de diseño de la tarta pasta de azúcar Creación de diseños geométricos mediante recortes, superposiciones y los rellenos Ojal, volantes y límites de bolas

#### El curso incluye:

- Libro
- Diploma certificado Wilton.
- Kit de utensilios Wilton:

www.cookiteca.com  
Correu electrònic:  
info@cookiteca.com