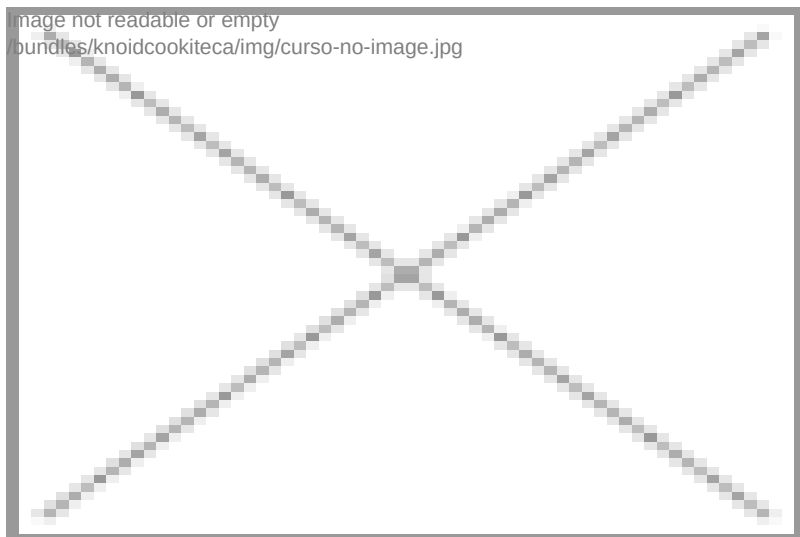


REBOSTERÍA. AVANÇADA

ESPECIAL MÁNIGA PASTISSERA



Preu: ~~55.00€~~ **44.00€**

Horari:: 19-22h

Data del curs:: 07/11/2016

Impartit per: Silvia Mirabet

Lloc: Cookiteca Sarrià

¡OFERTA!: 20% de descompte

Monogràfic intensiu de 3 hores.

Totes les tècniques i trucs per dominar a la perfecció la màniga pastissera:

- Boquilles: les més utilitzades a pastisseria i tècniques per utilitzar-les correctament
- Tenyit bicolor i vetjat amb mànigues
- Realització de flors variades amb glasa pel seu posterior ús a pastisseria
- Tècniques i temàtica per decorar pastissos de celebracions

Profesora: Silvia Mirabet, Instructora oficial de Wilton i PME

Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Tlf. 93 205 93 73

Cookiteca Sarrià: Carrer Major de Sarrià nº 74, Barcelona 08017 - Tlf. 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com

Correu electrònic:

info@cookiteca.com