

CURSOS WILTON OFICIALES

WILTON 2 - Flores y Diseño de Pasteles



Flores y diseño
de pasteles



Precio: 175.00€

Horario: 9 a 17,30h

Fecha del curso: 04/10/2014

Impartido por: Equipo Interno

Lugar: Cookiteca Sarrià

Imprescindible haber cursado Wilton 1 para poder inscribirse.

Este es un curso para poder anticipar trabajo y tener la habilidad de decorar cualquier pastel o cupcake dando un toque original a cualquier dulce.

Profundizamos mucho más en la manga pastelera sin olvidarnos de la pasta de goma y fondant.

Sofisticaremos el decorado de nuestras flores realizadas en glasa real para poder preparar gran cantidad de decoraciones con semanas de antelación.

TEMARIO

LECCIÓN 1: Paleta de colores y las distintas combinaciones. Distintos usos y diferencias entre la pasta de goma y el fondant.

LECCIÓN 2: Haremos: la flor de violeta y de manzano Prepararemos el glaseado real estudiando los diferentes puntos de consistencia del glaseado Bordes para rematar un pastel

LECCIÓN 3: Haremos la Rosa Wilton, Narciso y Violeta. Cómo usar el clavo para hacer Lirios. Cómo hacer tallos, pautas para arreglos florales y el diseño de pasteles florales.

LECCIÓN 4: Tejido de canasta para dar un aspecto espectacular a tus creaciones Repaso de la rosa Wilton Aprenderemos a arreglar estas flores llenas de detalle en un ramillete que servirá para coronar un pastel de forma equilibrada.

El curso incluye:

- **Libro**
- **Diploma certificado Wilton.**
- **Kit de utensilios Wilton:**
 - Boquillas
 - Conectores
 - Mangas reutilizables desechables
 - Espátulas
 - Clavos para flores
 - Plantillas etc.

¡Todo lo que necesitas para empezar!

Horario:

De 9 a 17,30h

Precio del curso: 175€ (incluye comida rápida al mediodía)

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...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com