



CURSOS WILTON OFICIALS

WILTON 1 - INICIACIÓ A LA DECORACIÓ AMB MÀNIGA



Preu: ~~195.00€~~ **175.50€**

Horari:: 9:00 a 17:30h

Data del curs:: 25/01/2020

Impartit per: Cristina Rubio

Lloc: Cookiteca Sarrià

¡OFERTA!: 10% de descompte

És el primer curs oficial de Wilton, té una durada de 8 hores. És imprescindible realitzar-lo per aconseguir la titulació oficial Wilton.

Descobrirà s totes les possibilitats que hi ha per decorar un pastís.

Atenció: s'ha de portar un pa de pessic fet de casa.

Mides: **Diàmetre** entre 15 i 20 cm (òptim 15cm) **Alçada** entre 6 i 10 cm (òptim 10cm)

TEMARI:

Lliço 1: Com fornejar un pastís correctament, trucs i tips per aconseguir un fornejat perfecte. Com preparar les mànigues i broquetes pel seu ús. Com farcir el nostre pastís per a la seva posterior decoració. Com transferir patrons a la glaça.

Lliço 2: Posició de la màniga i control de la pressió. Elaboració de línies corbes i zigzag. Decoració dimensional i coloració del glacejat.

Lliço 3: Flor de gota, roseta, petxina, Flor de pompó i fulles. Farcit i glacejat de cupcakes. Pautes per un disseny bàsic i perfecte d'un pastís.

Lliçó 4: Escriptura amb lletra d'impremta i lletra cursiva. Base d'una flor.

El curs inclou:

- **Llibre**
- **Diploma certificat Wilton.**
- **Kit d'estris Wilton:**
 - Broquetes
 - Connectors
 - Mànigues d'un sol ús
 - Espàtules
 - Claus per flors
 - Plantilles etc.

Tot el que necessites per començar!

Horari:

De 9:00 a 17:30h

Preu del curs: 195,00€



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