

## REPOSTERIA CREATIVA

### Decoración de pasteles fondant y buttercream



**Preu: 58.00€**

**Horari:: 19:00-21:30h**

**Data del curs:: 02/06/2025**

**Impartit per: Maggy**

**Lloc: Cookiteca Sarrià**

### MASTERCLASS 3. Decoración de pasteles con fondant y buttercream

1. Técnicas para rellenar y cubrir una tarta con buttercream
2. Como cubrir una tarta con fondant
3. Decorar tartas con fondant
- 4.

#### Condiciones:

- Cookiteca proporciona todo el material necesario para desarrollar el curso
- Cada alumno se llevará sus creaciones a casa

"Es un curso nuevo, diseñado después de años de experiencia dando cursos de decoración de pasteles.

El objetivo es adquirir de forma rápida todas las técnicas de decoración creativa vigentes."

**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](http://www.cookiteca.com)

Correu electrònic:  
[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)