

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

OFFICIAL WILTON COURSES

WILTON 3 - PASTA DE GOMA Y FONDANT



Pasta de goma
y fondant



Price: ~~175.00€~~ **157.50€**

Time: 9:00 a 17:30h

Date: 11/05/2019

Teacher: Cristina Rubio

Place: Cookiteca Sarrià

¡OFFER!: 10% of discount

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:

Boquillas
Conectores
Mangas reutilizables desechables
Espátulas
Clavos para flores
Plantillas etc.

Horario:

De 9 a 17,30h

Precio del curso: 175€



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

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

Cookiteca Sarrià: EN - Phone 93 205 93 73

Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: m

www.cookiteca.com

Mail:

info@cookiteca.com