

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

OFFICIAL WILTON COURSES

WILTON 1 - Cake Decorating with pastry bags and piping nozzles



Price: ~~195.00€~~ **175.50€**

Time: 9:00 a 17:30h

Date: 25/01/2020

Teacher: Cristina Rubio

Place: Cookiteca Sarrià

¡OFFER!: 10% of discount

Es el primer curso oficial de Wilton, tiene una duración de 8 horas. Es imprescindible realizarlo para conseguir la titulación oficial Wilton.

Descubrirás todas las posibilidades que hay para decorar una tarta.

Atención: hay que traer un bizcocho hecho de casa.

Medidas del bizcocho: **Diámetro** entre 15 y 20 cm (óptimo 15cm) **Alto** entre 6 y 10cm (óptimo 10cm)

TEMARIO:

LECCIÓN 1: Cómo hornear un pastel correctamente, trucos y ticks para conseguir un horneado perfecto. Cómo preparar las mangas y boquillas para su uso Cómo rellenar nuestro pastel para su posterior decoración Cómo transferir patrones a la glasa

LECCIÓN 2: Posición de la manga y control de la presión de apretado Elaboración de líneas curvas y zigzag Decoración dimensional y coloreado del glaseado

LECCIÓN 3: Flor de gota, roseta, concha, Flor de pompón y hojas. Relleno y glaseado de un cupcakes Pautas para un diseño elemental y perfecto de un pastel.

LECCIÓN 4: Escritura con letra de imprenta y letra cursiva. Base de una flor.

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: 195,00€



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