cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

CURSOS WILTON OFICIALES

WILTON 3 - INICIACIÓN DECORACIÓN CON FONDANT



Precio: ~~175.00€~~ **157.50€**

Horario: 9:00 a 17:30h

Fecha del curso: 10/03/2018

Impartido por: Equipo interno

Lugar: Cookiteca Sarrià

OFERTA: 10% de descuento

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 - 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
Cookiteca On Tour: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com
E-mail:
info@cookiteca.com