cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

CURSOS WILTON OFICIALES

WILTON 1 - INICIACIÓN A LA DECORACIÓN CON MANGA





Precio: ~~**195.00€**~~ **175.50€**

Horario: 9:00 a 17:30h

Fecha del curso: 25/01/2020

Impartido por: Cristina Rubio

Lugar: Cookiteca Sarrià

OFERTA: 10% de descuento

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 - 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