

INICIACIÓN REPOSTERÍA BIS

Gelatinas para decorar pasteles



Precio: 49.00€

Horario: 19-21,30h

Fecha del curso: 25/11/2015

Impartido por: Karina Quevedo

Lugar: Cookiteca Sarrià

Taller práctico de **gelatinas florales artísticas en 3D** impartido por **Karina Quevedo**, experta en diseños en gelatina.

Aprenderás **paso a paso esta técnica de repostería**, muy popular en México y Estados Unidos y totalmente **novedosa en Europa**, para elaborar flores inyectadas en 3D y gelatinas en 2D.

Además, te llevarás las piezas que hagas en el curso a casa.

Contenido del curso:

1. Ingredientes y utensilios
2. Elaboración de gelatina base y de leche
3. Preparación de colores y aplicación de esencias
4. Técnicas para flores en gelatina:

Como hacer los pistilos, pétalos y hojas

5. Otras técnicas para gelatinas

6. Cómo utilizar las gelatinas para decorar pasteles

Cobertura de pasteles, decoración de cupcakes, pequeñas decoraciones en pasteles, vasitos individuales... muchas aplicaciones para hacer brillar tus creaciones!

Karina utilizará los colorantes y aromas de la marca **Deiman**.

banner gelatinas

Image not readable or empty
/source/banner gelatinas.png



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...: Cualquier ubicación

www.cookiteca.com

E-mail:

info@cookiteca.com