

REPOSTERÍA CREATIVA

REPOSTERÍA CREATIVA Curso Completo RC



Precio: 150.00€

Horario: 19:00-21:30h

Fecha del curso: 20/04/2026

Impartido por: Maggy

Lugar: Cookiteca Sarrià

El método Cookiteca

Curso intensivo de decoración, 100% práctico, pensado para aquellos que quieren perfeccionar sus habilidades.

Consta de 3 Masterclass de 2,5 horas, **de 19 a 21,30h.**

Image not readable or empty
banner creativa.png

PROGRAMA DEL CURSO:

MANGA PASTELERA. USO DE BOQUILLAS

Lunes 20 de abril

1. Como hornear/ Nivelar / Preparar un bizcocho para decorar
2. Preparación de la buttercream o frosting
3. Preparación de la manga pastelera
4. Técnicas de decoración con la manga: uso de diferentes boquillas
5. Decoración de cupcakes

DECORACIÓN DE GALLETAS. DIFERENTES TÉCNICAS

Lunes 04 de mayo

1. Hornear galletas
2. Preparación de glasa real
3. Demostración y práctica de decoración de galletas con glasa
4. Decoración de galletas con fondant

DECORACIÓN DE PASTELES: FONDANT Y BUTTERCREAM

Lunes 18 de mayo

1. Técnicas para rellenar y cubrir una tarta con buttercream
2. Como cubrir una tarta con fondant
3. Decorar tartas con fondant
4. Incluye un mini bizcocho para cada alumno

Condiciones:

- Cookiteca proporciona todo el material necesario para desarrollar el curso, excepto dos bizcochos para decorar
- Cada alumno se llevará sus creaciones a casa
- **Local: Cookiteca Sarrià, Major de Sarrià74**
- **Horario 19:00 a 21:30h.**
- **Precio del curso completo: 150€**
- **Masterclass sueltas: 58€**

boton calendario y reservas web

Image not readable or empty
/source/boton%20calendario%20y%20reservas%20web.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