

REPOSTERIA CREATIVA

Decoración de pasteles fondant y buttercream



Preu: 58.00€

Horari:: 19:00-21:30h

Data del curs:: 18/05/2026

Impartit per: Maggy

Lloc: Cookiteca Sarrià

MASTERCLASS 3. Decoración de pasteles con fondant y buttercream

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
- Cada alumno se llevará sus creaciones a casa

"Es un curso nuevo, diseñado después de años de experiencia dando cursos de decoración de pasteles.

El objetivo es adquirir de forma rápida todas las técnicas de decoración creativa vigentes."

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...: Qualsevol ubicació

www.cookiteca.com

Correu electrònic:
info@cookiteca.com