

# cookiteca

TALLER-BOTIGA DE CUINA

## PASTISSOS DEL MÓN

Decorar pastissos amb fondant: Pastís Unicorn



**Preu: 48.00€**

**Horari:: 19 a 21h**

**Data del curs:: 17/03/2021**

**Impartit per: Maggy**

**Lloc: Cookiteca Sarrià**

Perd la por a cobrir pastissos amb fondant. Cookiteca posa a la teva disposició els utensilis i els ingredients necessaris perquè aprenguis a folrar-los i decorar-los tu mateix amb fondant (pasta de sucre) i crema de mantega. Farem un preciós pastís Unicorn!

I el portaràs a casa!

Que farem:

- Farem la crema de mantega
- Farcirem el pa de pessic
- El folrarem amb fondant
- Decorarem amb fondant amb diferents tècniques i acabats
- Decorarem amb crema de mantega amb màniga pastissera i boquilles

**Atenció:**

**-Has de portar un bescuit del que més t'agradi d'uns 15 cm de diàmetre i 10 cm d'alçada . Contacta amb la botiga i t'ho explicaran.**

**Així ens concentrarem en la decoració!**

Amb el que aprenguis podràs fer els teus propis dissenys!

Tartas fondant

Image not readable or empty  
/source/Tartas fondant.jpg



**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](http://www.cookiteca.com)

Correu electrònic:

[info@cookiteca.com](mailto:info@cookiteca.com)