cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

OFFICIAL WILTON COURSES

WILTON 2 - Intensivo Decoración de Tartas

Price: ~~**195.00€**~~ **175.50€**

Time: 9:00 a 17:30h

Date: 07/03/2020

Teacher: Equipo Interno

Place: Cookiteca Sarrià

¡OFFER!: 10% of discount

Flores y diseño de pasteles

Este es un curso para poder anticipar trabajo y tener la habilidad de decorar cualquier pastel o cupcake dando un toque original a cualquier dulce.

Profundizamos mucho más en la manga pastelera. Sofisticaremos el decorado de nuestras flores realizadas en glasa real para poder preparar gran cantidad de decoraciones con semanas de antelación.

Decoración con flores realizadas en glasa real: violetas, flores de manzano, lirios y la famosa rosa Wilton

TEMARIO
LECCIÓN 1: Paleta de colores y las distintas combinaciones.
LECCIÓN 2: Haremos: la flor de violeta y de manzano Prepararemos el glaseado real estudiando los diferentes puntos de consistencia del glaseado Bordes para rematar un pastel
LECCIÓN 3: Haremos la Rosa Wilton, Narciso y Violeta. Cómo usar el clavo para hacer Lirios. Cómo hacer tallos, pautas para arreglos florales y el diseño de pasteles florales.
LECCIÓN 4: Tejido de canasta para dar un aspecto espectacular a tus creaciones Repaso de la rosa Wilton Aprenderemos a arreglar estas flores llenas de detalle en un ramillete que servirá para coronar un pastel de forma equilibrada.

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€

Cookiteca Valencia 223: Valencia 223, bajos 08007 Barcelona - Phone 93 205 93 73
Cookiteca Poble Espanyol: Av. Francesc Ferrer i Guardia, 13, 08038 Barcelona - Phone 93 205 93 73
Cookiteca Sarrià: EN - Phone 93 205 93 73
Venimos a su empresa, su espacio, su casa...: m

www.cookiteca.com
Mail:
info@cookiteca.com