

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## CURSOS WILTON OFICIALES

### WILTON 2 - DECORACIÓN AVANZADA CON MANGA

Curso **2**

Flores y diseño  
de pasteles



**Precio:** 175.00€

**Horario:** 9:00 a 17:30h

**Fecha del curso:** 11/02/2017

**Impartido por:** Equipo Interno

**Lugar:** Cookiteca Sarrià

#### 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:** 175€

---

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

E-mail:

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