

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

CURSOS WILTON OFICIALES

WILTON 3 - INICIACIÓN DECORACIÓN CON FONDANT



Pasta de goma
y fondant



Precio: 175.00€

Horario: 9:00 a 17:30h

Fecha del curso: 18/03/2017

Impartido por: Silvia Mirabet

Lugar: Cookiteca Sarrià

Aprende a decorar pasteles con pasta de goma y fondant consiguiendo las creaciones más sorprendentes y vistosas.

La instructora Wilton titulada, Silvia Mirabet, mostrará como moldear estos ingredientes para conseguir lazos, flores, cenefas y otros elementos decorativos y enseñará a decorar con ellos una tarta para obtener el mejor resultado.

Atención: Es imprescindible traer un bizcocho de casa para realizar el curso.

Medidas del bizcocho: **Diámetro** entre 15 y 20 cm (óptimo 15cm) **Alto** entre 6 y 10cm (óptimo 10cm)

TEMARIO

LECCIÓN ÚNICA: Diferenciar el fondant y la pasta de goma y sus distintos usos. Teñir correctamente. **Haremos:**

Formas: Bucles de Bow, Base madre, Rosa Base, Clavel Base, Montaje de un arco, Goma de Pegar y tinte de la pasta de azúcar, Principios básicos de diseño de la tarta de flores, Lirios, Rosas cerradas y abiertas, Clavel, Los cálices y hojas, Montaje del lirio de cala, Margaritas, Mum. Cubrir un pastel con pasta de azúcar Elementos de diseño de la tarta pasta de azúcar Creación de diseños geométricos mediante recortes, superposiciones y los rellenos Ojal, volantes y límites de bolas

El curso incluye:

- Libro
- Diploma certificado Wilton.
- Kit de utensilios Wilton:

Boquillas
Conectores
Mangas reutilizables desechables
Espátulas
Clavos para flores
Plantillas etc.

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

E-mail:

info@cookiteca.com