

# cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

## CURSOS WILTON OFICIALES

### WILTON 1 - INICIACIÓN A LA DECORACIÓN CON MANGA



**Precio:** ~~195.00€~~ **175.50€**

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

**Fecha del curso:** 25/01/2020

**Impartido por:** Cristina Rubio

**Lugar:** Cookiteca Sarrià

**OFERTA:** 10% de descuento

Es el primer curso oficial de Wilton, tiene una duración de 8 horas. Es imprescindible realizarlo para conseguir la titulación oficial Wilton.

Descubrirás todas las posibilidades que hay para decorar una tarta.

**Atención:** hay que traer un bizcocho hecho de casa.

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

#### **TEMARIO:**

**LECCIÓN 1:** Cómo hornear un pastel correctamente, trucos y ticks para conseguir un horneado perfecto. Cómo preparar las mangas y boquillas para su uso. Cómo rellenar nuestro pastel para su posterior decoración. Cómo transferir patrones a la glasa.

**LECCIÓN 2:** Posición de la manga y control de la presión de apretado. Elaboración de líneas curvas y zigzag. Decoración dimensional y coloreado del glaseado.

**LECCIÓN 3:** Flor de gota, roseta, concha, Flor de pompón y hojas. Relleno y glaseado de un cupcake. Pautas para un diseño elemental y perfecto de un pastel.

**LECCIÓN 4:** Escritura con letra de imprenta y letra cursiva. Base de una flor.

#### **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: 195,00€**



**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)