

REPOSTERÍA AVANZADA

ESPECIAL MANGA PASTELERA



Precio: ~~55.00€~~ **44.00€**

Horario: 19-22h

Fecha del curso: 07/11/2016

Impartido por: Silvia Mirabet

Lugar: Cookiteca Sarrià

OFERTA: 20% de descuento

Masterclass intensiva de 3 horas.

Todas las técnicas y trucos para dominar a la perfección la manga pastelera:

- Boquillas: las más utilizadas en pastelería y técnica para usarlas correctamente
- Teñido bicolor y veteado en mangas
- Realización de flores variadas con glasa para su posterior uso en pastelería.
- Técnicas y temática para decorar tartas de celebraciones.

Profesora: Silvia Mirabet, Instructora oficial de Wilton y PME

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