

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA



REPOSTERÍA CREATIVA BY CRISTINA RUBIO

MASTERCLASS 3. Decoración de pasteles fondant y buttercream RC



Precio: 55.00€

Horario: 19:00-21:30h

Fecha del curso: 20/02/2024

Impartido por: Cristina Rubio

Lugar: Cookiteca Sarrià

MASTERCLASS 3. Decoración de pasteles con fondant y buttercream

1. Técnicas avanzadas con la manga pastelera con glasa y frosting
2. Técnicas de decoración con fondant.
3. Flores de fondant
4. Como cubrir un pastel con fondant o buttercream (Los clientes deberán traer un bizcocho pequeño para el proyecto final)
5. Decorar el pastel que han traído con las técnicas aprendidas.

Condiciones:

- Cookiteca proporciona todo el material necesario para desarrollar el curso
- Cada alumno se llevará sus creaciones a casa

"Es un curso nuevo, diseñado después de años de experiencia dando cursos de Cookiteca, Wilton y PME.

El objetivo es adquirir de forma rápida todas las técnicas de decoración creativa vigentes."



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