cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

REPOSTERÍA CREATIVA

Decoración de pasteles fondant y buttercream RC

Precio: 58.00€

Horario: 19:00-21:30h

Fecha del curso: 02/06/2025

Impartido por: Maggy

Lugar: Cookiteca Sarrià

MASTERCLASS 3. Decoración de pasteles con fondant y buttercream

1. Técnicas para rellenar y cubrir una tarta con buttercream
2. Como cubrir una tarta con fondant
3. Decorar tartas con fondant
4.

Condiciones:

- Cookiteca proporciona todo el material necesario para desarrollar el curso

- Cada alumno se llevarà sus creaciones a casa

"Es un curso nuevo, diseñado después de años de experiencia dando cursos de decoración de pasteles**.**

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