cookiteca
TALLER-TIENDA DE COCINA

REPOSTERÍA CREATIVA

REPOSTERÍA CREATIVA Curso Completo RC

Precio: ~~150.00€~~ **135.00€**

Horario: 19-21,30h

Fecha del curso: 05/05/2025

Impartido por: Maggy

Lugar: Cookiteca Sarrià

OFERTA: 10% de descuento

El método Cookiteca

Curso intensivo de decoración, 100% práctico, pensado para aquellos que quieren perfeccionar sus habilidades.

Consta de 3 Masterclass de 2,5 horas, **de 19 a 21,30h.**

Image not readable or empty
/home/banner-creativa.png
banner creativa

PROGRAMA DEL CURSO:

MANGA PASTELERA. USO DE BOQUILLAS

Lunes 5 de mayo

1. Como hornear/ Nivelar / Preparar un bizcocho para decorar
2. Preparación de la buttercream o frosting
3. Preparación de la manga pastelera
4. Técnicas de decoración con la manga: uso de diferentes boquillas
5. Decoración de una mini tarta estilo vintage

DECORACIÓN DE GALLETAS. DIFERENTES TÉCNICAS

Lunes 19 de mayo

1. Hornear galletas
2. Preparación de glasa real
3. Demostración y práctica de decoración de galletas con glasa
4. Decoración de galletas con fondant

DECORACIÓN DE PASTELES: FONDANT Y BUTTERCREAM

Lunes 2 de junio

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

Condiciones:

- Cookiteca proporciona todo el material necesario para desarrollar el curso, excepto dos bizcochos para decorar

- Cada alumno se llevarà sus creaciones a casa

- Local: Cookiteca Sarrià, Major de Sarrià74

- Horario 19 a 21,30h.

- Precio del curso completo: 150€

-Masterclass sueltas: 58€

boton calendario y reservas web

Image not readable or empty
/source/boton%20calendario%20y%20reservas%20web.png

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