

cookiteca

TALLER-TIENDA DE COCINA

TARTAS DEL MUNDO

Decorar pasteles con fondant: Tarta Unicornio



Precio: 48.00€

Horario: 19 a 21h

Fecha del curso: 17/03/2021

Impartido por: Maggy

Lugar: Cookiteca Sarrià

Pierde el miedo a cubrir tartas con fondant.

Cookiteca pone a tu disposición los utensilios y los ingredientes necesarios para que aprendas a forrarlas y decorarlas tú mismo con fondant (pasta de azúcar) y crema de mantequilla, utilizando boquillas con formas y manga pastelera.

Haremos un precioso pastel Unicornio.

Te llevarás tu tarta a casa!

Qué haremos:

-Haremos la crema de mantequilla

-Rellenaremos el bizcocho

-Lo forraremos con fondant

-Decoraremos con fondant, haciendo formas, cenefas y aplicando diferentes acabados

-Utilizaremos la crema de mantequilla, con manga pastelera y diferentes boquillas para crear flores i cenefas

Atención:

-Tienes que traer un bizcocho hecho de lo que más te guste, de aproximadamente 15 cm de diámetro y 10 cm de alto. Contacta con la tienda y te lo explicarán.

Así nos concentraremos en la decoración!

Con lo que aprendas podrás hacer cualquier diseño!

Tartas fondant

Image not readable or empty
/source/Tartas fondant.jpg

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