

Wilton Course 3 - Gumpast & Fondant

Bijgedragen door Sandra Mager
Thursday 08 December 2011
Laatst geupdate op Friday 05 October 2012

Wilton Course 3 - Gum Paste & Fondant € 120,00

Gum Paste and Fondant Course

Gum Paste and Fondant een vervolgcursus die je na de Wilton Decorating Basics kunt volgen. In deze leuke cursus leer je hoe je met fondant en gumpaste mooie bloemen en decoraties kunt maken. Je leert hoe je borders en mooie accenten geeft aan je taart, zoals een prachtige strik, chrysanten, rozen, calla's, rozenknopjes, margrietten en verschillende borders. Met de geleerde technieken kun je de mooiste taarten maken. In het eindproject breng je het geleerde in praktijk door middel van je eigen ontworpen eindtaart. Door deze cursus krijg je het vertrouwen om voortaan je eigen taarten te ontwerpen en te decoreren en zul je tot de mooiste creaties komen.

Bij de Wilton Cursus zit een materialenpakket en een cursusboek inbegrepen. In dit pakket zitten materialen met een waarde van ca. € 60,- die je nodig hebt om thuis te kunnen oefenen. Er zitten in dit pakket geen ingrediënten, dus de taart die je voor de les moet bakken, de fondant en gumpaste die je nodig hebt en de icing(s) maak je zelf thuis. Hiervoor heb je dus nog ingrediënten nodig.