



MOLDES Y DETALLES

MATERIAL DEL CURSO INTENSIVO DE FONDANT

inscripción de curso fondant	
A601	grenetina 1 PK.
7	5KG azúcar glass
710	250 GRS cocoa
GLU-1	500 grs glucosa
35-1	1 taza medidora maravilla
cm30	1 cuchara de palo gde
	1 pastel cuadrado de 10"
bc-33	1 base de 12"
mhg	1marcador de hoja de rosa
201185	1 bte gel star
42-2380	1 saborizante para chocolate amareto
42-2560	1 sab. Para choc. Brandy
42-2400	1 sab. Para choc. Piña colada
bc-36	1 base cuadrada de 14"
br-3346	1 base rectangular de 11x15"
br-36	1 base redonda de 14"
m100	1 forma p/ pastel cuadrada 10"
22450	500 grs, mermelada de chabacano
m1000	1 forma p/ pastel ovalada
m100	1 forma p/ pastel redonda 10"
25-341	1 pk.rabitos de fresa
ag	1 pq. azúcar granulada roja
4634	1 pq.pasta almendrada
bom1	2 pq. Malvavisco
5523	1 pintura en polvo p/ chocolate rojo
5447	1 pintura en polvo p/ chocolate verde
5520	1pintura en polvo p/ chocolate amarillo
42-2530	1 esencia de almendra para chocolate
f50	6 flores chicas con palillo
44-2908	marcador de silicon azul
domo-14	domo redondo 14"



MOLDES Y DETALLES

708-14	2fcos glicerina
409-414	palote rallado ó tapete de silicon
2103-325	1 cucharas medidoras
417-437	1cortador de hoja rosal wilton
1907-1207	1 juego de pinces wilton
415-900	1 base giratoria wilton
409-6056	1 brocha pastelera de silicon
703-216	1 fco. pintura en polvo dorada wilton
2103-315	1 cortador de pizza wilton
1907-1107	1 kit de acocadores 10 pzas
1904-8016	1 gotero wilton
2103-301	1 rodillo linea amarilla de wilton
409-806	1 alfombra con divisiones para fondant
1907-1203	rodillo cortador marcador con 7 piezas
1907-1001	1 Clipper ó inyector
	También se proporciona en clase:
	leche nido en polvo
	lechera
	aceite
	bolsa de plástico
	magitel
	cuchillos