

TALLER DE GALLETAS DE HALLOWEEN

¡Crea unas galletas
terroríficamente deliciosas!

Un taller creativo y divertido donde aprenderás a decorar galletas de Halloween con técnicas profesionales de glasa real y fondant.

No es necesario tener experiencia previa.
Solo ganas de aprender y disfrutar.

¿QUÉ APRENDERÁS?

- ✓ Preparación y uso correcto de la glasa real.
- ✓ Cómo conseguir la consistencia perfecta para delinear y rellenar.
- ✓ Técnicas básicas de decoración profesional.
- ✓ Uso de mangas pasteleras.
- ✓ Combinación de colores para Halloween.
- ✓ Decoración paso a paso de diferentes modelos de galletas.
- ✓ Consejos para conservar y transportar las galletas.

CADA PARTICIPANTE DECORARÁ



FANTASMA



CALABAZA



MURCIÉLAGO



CASA FANTASMA



CALavera

(Los modelos pueden variar ligeramente.)

INCLUYE

- Todo el material necesario.
- Galletas horneadas.
- Glasa de diferentes colores.
- Fondant.
- Herramientas de decoración.
- Caja para llevarse las creaciones a casa.

OBJETIVOS DEL TALLER

- Desarrollar la creatividad.
- Aprender técnicas básicas de decoración.
- Mejorar la precisión y la coordinación manual.
- Fomentar el trabajo artístico en un ambiente divertido.



DURACIÓN
2 HORAS



EDAD
DE 12 A 18
AÑOS



LUGAR
CENTRO 14
UNAMUNO



FECHA
MIÉRCOLES
28 DE OCTUBRE



HORA
17:00 A 19:00
HORAS

IMPARTE

Violetta Tuzenko

Maestra pastelera y fundadora de Pastelería Violet.
Más de 16 años elaborando pastelería artesanal en Alicante.
Profesora con amplia experiencia en formación y en decoración artística de galletas y tartas personalizadas.

¡VEN A DISFRUTAR DE UNA EXPERIENCIA
DULCE, CREATIVA Y LLENA DE HALLOWEEN!

APRENDE • CREA • DISFRUTA



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE
CONCEJALÍA DE JUVENTUD