



TALLER DE DEADPOOL

TORTAS EN 3D CON ESTRUCTURA INTERNA

EN ESTE TALLER PRÁCTICO APRENDERÁS:

- Cómo realizar una estructura firme para tortas que desafíen la gravedad
- Como adaptar tu proyecto al tamaño que necesitas
- Montaje de la torta
- Cómo tallar la masa correctamente
- Uso de ganache de chocolate
- Receta y manejo de chocolate para modelar
- Manejo de Fondant para decoraciones en 2D y modelado 3D

**¿QUÉ
APRENDERÁS
EN ESTA
CLASE?**

**¿QUÉ
INCLUYE?**

Todos los ingredientes y materiales, temario con todas las recetas y procedimientos, almuerzos, estación de café y snacks, delantal y certificado.

¡Te llevas tu torta a casa!

FECHAS: 4 y 5 de junio de 2024

HORARIO: 9 am a 6 pm

INVERSIÓN: \$850.000 COP o USD \$245

LUGAR: Pastelería D.C Calle 146 # 48-03 C.C. Santa Helena, Bogotá.

**INFORMACIÓN
DE ESTE
TALLER**

**¿PORQUÉ
TOMAR ESTA
CLASE CON
NOSOTROS?**

Si estás buscando iniciar en el mundo de las tortas talladas tridimensionales con estructura interna, esta clase es para ti.

El objetivo de este taller es que tú conozcas y manejes todo el proceso que requiere hacer una torta esculpida partiendo de capas simples de masa y aprendas nuestra técnica para lograr un resultado bien proporcionado con materiales totalmente comestibles. Este mismo método podrás emplearlo en cualquier otro diseño de torta tallada en 3D con estructura interna.

Para separar tu cupo puedes pagar el 50% del valor del taller.

Contamos con opción de pago a través de transferencia Bancolombia o nequi sin costo. Igualmente contamos con pagos con tarjeta de crédito con un incremento del 5%

Si te encuentras en el exterior, también recibimos PayPal, giro de Western Union o giro de MoneyGram.

El saldo puede ser cancelado el día anterior al primer día de clase.

**MÉTODOS
DE PAGO**