

Pastelería^{DC}

TALLER CREATIVO ●●●●●



TALLER INTENSIVO DE MASAS, CUBIERTAS
ESENCIALES Y ESTRUCTURAS

TEORÍA: Tamaños de moldes y porciones, diferencias entre batidos livianos y batidos pesados.

PRÁCTICA:

- Receta masa de torta de vainilla, naranja y chocolate.
- Receta de buttercream americana, mermelada de frutas y ganache de chocolate para relleno y para cubierta.
- Ensamblado de 3 tortas reales. -Estructura para tortas de 2 o más pisos.
- Decoración de una naked cake, una torta con cubierta en ganache de chocolate, y una torta con fondant básico.
- Decoración con flores naturales. -Blanqueado y coloreado de ganache.

**¿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 de 3 pisos a casa!

FECHAS: 24, 25 y 26 de enero de 2025

HORARIO: 9 am a 5 pm

INVERSIÓN: \$990.000 COP o 290 USD

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

**INFORMACIÓN
DE ESTE
TALLER**

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

Porque tenemos más de 10 años de experiencia en tortas cubiertas con fondant, tortas de Boda y tortas temáticas con decoraciones en 2D.

El objetivo de este taller es acercarte al fondant y a la ganache de chocolate de una manera práctica y sencilla para que empieces a crear diseños únicos e impecables en pastel. De igual manera conocerás las diferentes opciones que tienes para crear una estructura firme y resistente para tus tortas de varios pisos.

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 debe ser cancelado por tarde el 26 de diciembre de 2024.

**MÉTODOS
DE PAGO**