



Pastelería D.c



TALLER PERSONALIZADO ARMADO PERFECTO Y
ESTRUCTURAS PARA TORTAS DE PISOS

TEORÍA: Tamaños de moldes y porciones.

PRÁCTICA:

- Elaboración de Ganache de chocolate y ensamblado perfecto de capas de masa y de relleno (Naked o semi-naked cake).
- Bases y estructuras firmes y estables para tortas de 2 o más pisos.
- Herramientas y materiales necesarios para crear tus propias estructuras.
- Alternativas para estructuras con mayor o menor complejidad.

**¿QUÉ
APRENDERÁS
EN ESTA
CLASE?**

**¿QUÉ
INCLUYE?**

Todos los ingredientes y materiales, temario con todos los procedimientos, almuerzo, refrigerio AM, delantal y certificado.

¡Te llevas tu proyecto terminado a casa!

DURACIÓN: 1 día completo.

HORARIO: 9 am a 5 pm

INVERSIÓN: \$430.000 COP o USD \$110

LUGAR: Calle 146 # 48-03 C.C. Santa Helena (frente al parque).

**INFORMACIÓN
DE ESTE
TALLER**

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

¿Alguna vez has sufrido pensando que una torta de pisos no sobreviva su transporte o el pasar de las horas en el lugar del evento?

El objetivo de este taller es que conozcas las diferentes opciones que tienes para crear una estructura firme y resistente para tus tortas de varios pisos.

Tenemos más de 8 años de experiencia en pastelería personalizada y tortas de Boda, tiempo durante el cual hemos trasladado cientos de tortas de pisos ya ensambladas que han llegado perfectas a su destino. Todas ellas tortas reales ya que no trabajamos con maquetas.

Para separar tu cupo y agendar tu clase personalizada 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 por PSE o 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 de la clase antes de iniciarla.

**MÉTODOS
DE PAGO**