



Pastelería D.c



TALLER PERSONALIZADO BÁSICO DE FONDANT

CLASE 100% PRÁCTICA:

- Elaboración de Ganache de chocolate y cubrimiento de torta real.
- Nivelado y ensamblado perfecto de capas de masa y relleno.
- Forrado con fondant y correcto alisado.
- Decoración estética en 2D con fondant: Búsqueda y adaptación de plantillas, corte de láminas de fondant y tips.

**¿QUÉ
APRENDERÁS
EN ESTA
CLASE?**

**¿QUÉ
INCLUYE?**

Todos los ingredientes y materiales, temario con todas las recetas y procedimientos, almuerzo, refrigerio AM, delantal y certificado.

¡Te llevas tu proyecto terminado a casa!

DURACIÓN: 1 día completo.

HORARIO: 9 am a 6 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?**

Porque tenemos más de 8 años de experiencia en tortas temáticas y personalizadas cubiertas con fondant. Tiempo en el cual nos hemos especializado en diseños en 2D y tridimensionales.

El objetivo de esta clase es acercarte al fondant de una manera práctica y sencilla para que empieces a crear diseños únicos e impecables en pastel.

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**