DC Pasteleria

TALLER CREATIVO

TALLER PERSONALIZADO BÁSICO DE FONDANT

¿QUÉ APRENDERÁS EN ESTA CLASE?

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 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!

Recuerda que esta clase es 100% personalizada y solamente contigo para una mejor experiencia de aprendizaje.

INFORMACIÓN DE ESTE TALLER

DURACIÓN: 1 día completo.

HORARIO: 9 am a 6 pm

INVERSIÓN: $600.000 COP (Aprox. USD $200)

LUGAR: Calle 152 # 13-64, BOGOTÁ.

¿PORQUÉ TOMAR ESTA CLASE CON NOSOTROS?

Porque tenemos más de 12 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.

MÉTODOS DE PAGO

Para separar tu cupo y agendar tu clase personalizada puedes pagar el 50% del valor del taller. Contamos con múltiples opciones de pago: Transferencia a Bancolombia o nequi, PSE y tarjeta de crédito.

Ten en cuenta que el pago del saldo debe realizarse por tarde el día anterior a la clase.

O si te encuentras en el exterior, también recibimos PayPal o tarjeta de crédito.