



Pastelería D.c



TALLER PERSONALIZADO DE BORDES PERFECTOS
EN FONDANT

CLASE 100% PRÁCTICA:

- Elaboración de Ganache de chocolate y cubrimiento de torta real.
- Nivelado y ensamblado perfecto de capas de masa y relleno.
- Receta de chocolate para modelar.
- Forrado con fondant y correcto alisado para lograr bordes rectos siempre.
- Técnicas y tips que te ayudarán a optimizar tu trabajo en decoración.

**¿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 cubiertas con fondant y desde el comienzo estuvimos obsesionados con que todas ellas siempre llevaran los bordes rectos. La técnica que enseñamos en esta clase es la misma que utilizamos todos los días en nuestro taller y deja las tortas impecables y sin uniones, ya que no las cubrimos por paneles sino de forma tradicional.

El objetivo de este taller es que tú aprendas a manejar nuestra técnica de bordes perfectos comprendiendo la importancia de las materias primas y utensilios que simplifican el trabajo.

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**