



Pastelería D.c



TALLER PERSONALIZADO DE PASTELERÍA BÁSICA

## CLASE 100% PRÁCTICA:

- Receta masa de torta de vainilla
- Receta masa cupcakes de naranja (y adaptación a tortas)
- Receta galletas de mantequilla
- Decoración naked cake
- Receta de buttercream
- Receta de ganache de chocolate
- Decoración de cupcakes con crema
- Primer acercamiento al fondant

**¿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?**

Si estás buscando un taller para iniciarte en el mundo de la repostería creativa esta clase es ideal para ti.

El objetivo de este taller es que elabores tu primera torta, tus primeros cupcakes y tus primeras galletas de mantequilla y de esta manera aprendas a interpretar las recetas y comprendas la importancia de seguir los procedimientos correctos en la pastelería.

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**