



# Pastelería D.c



TALLER PERSONALIZADO DE TOPPERS EN 3D  
COMESTIBLES

## CLASE 100% PRÁCTICA:

-Receta de chocolate para modelar.

-Receta de cereal moldeable.

-Uso de fondant, chocolate para modelar, cereal y cmc para elaborar toppers en 3D.

-Técnicas de elaboración de 3 toppers (animal simple basado en una foto de un topper, mascota basada en una foto real de un perro o gato, y persona tipo caricatura)

-Usos de diferentes proporciones masas moldeables comestibles.

**¿QUÉ  
APRENDERÁS  
EN ESTA  
CLASE?**

**¿QUÉ  
INCLUYE?**

Todos los ingredientes y materiales, temario con todas las recetas y procedimientos, almuerzo del día 1, refrigerios AM, delantal y certificado.

¡Te llevas tus proyectos terminados a casa!

**DURACIÓN:** 1 día y medio.

**HORARIO:** 9 am a 5 pm el primer día y 9 am a 1 pm el segundo día

**INVERSIÓN:** \$650.000 COP o USD \$165

**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 decoradas con increíbles toppers en 3D modelados totalmente a mano.

El objetivo de este taller es que tú conozcas las diferentes opciones que tienes para crear tus figuras comestibles tridimensionales y así mismo aprendas a manejar nuestras técnicas de modelado para que logres crear tus primeros toppers muy lindos y bien proporcionados.

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**